9

Ausführliche
getreue und bewährte

Anleitung

zu einer
gründlichen, unschädlichen, erlaubten, dauerhaften wie auch vortheilhaften und leichten

Verbesserung

der

Weine in Deutschland

zu
Verhütung aller schädlichen Weinkünste
aus Liebe mitgetheilt
von
einem redlichen Deutschen.

Frankfurt und Leipzig.
bey Johann Benedict Mezler.
1775.

Staats-
Bibliothek
Bamberg

An die Leser.

Diese Anleitung begreift keine blose Vorschläge, sondern lauter solche Regeln, welche durch vielfältige eigene und fremde Erfahrungen sind bewährt erfunden worden. Diese werden hier, ohne Rückhalt, aufrichtig und so vollständig mit allen Handgriffen und Cautelen beschrieben, daß ein jeder, der sie genau befolget wie sie da stehen, gewiß den Zweck erreicht.

Man sucht dabey nichts, als den Nuzen des Nebenmenschen. Daher sagt man nicht zu viel, wenn man diese Anleitung bewährt, ausführlich und getreu nennt. Wer ihr folgt, verbessert den Wein 1) auf eine gründliche Weise, so daß seine Fehler nicht blos durch eine Schmiererey verborgen, sondern gehoben werden und man von dem vorgeschriebenen Verfahren ächte Gründe angeben kan, die hier kürzlich angeführt werden, in der Abhandlung aber vom Weinbaue, die Anno

1766. zu Frankfurt und Leipzig herausgekommen, weiter ausgeführt und dort nachzulesen sind.

2) Die vorgeschriebene Weinverbesserung ist dauerhaft, so daß sie beständig bleibt und dem Wein an seiner Haltbarkeit nichts benimmt.

3) Sie ist sicher. Man erlangt, wenn man diesen Regeln genau folgt, gewiß seine Absicht, und stehet nicht in Gefahr wie durch andere Künsteleyen den Wein zu verderben.

4) Sie ist erlaubt. Man schadet dadurch der Gesundheit nicht, wie man hievon sich aus den im IIIten Stücke der Beschreibung mechanischer Kunstwerke des Herrn Pfarrer Hahns stehenden so zuverläßigen Aussprüchen eines grosen Kenners und Arztes, des Herzogl. Würtembergischen Herrn Leib-Arztes Herrn D. Reussen, versichern kann, man betrügt auch dadurch den Käufer nicht.

5) Sie ist vortheilhaft. Nach Abzug der Kosten nimmt der verbesserte Wein in seinem wahren Werthe zu, daß ein merklicher Gewinn heraus kommt.

6) Sie ist endlich leicht. Daran werden manche zweifeln, denen es nicht ansteht, daß Gott nichts ohne Mühe und Arbeit in

der

der Welt einem zukommen läßt, denen alles gleich voll Schwürigkeiten zu seyn scheint, was Sorgfalt, Fleiß und Aufmerksamkeit erfordert. Die Leichtigkeit ist ein Erziehungs-Begriff. Man stelle sich also nicht die im Nachdenken und Arbeiten ganz träge, die flüchtige Leute vor, sondern das Gegentheil von ihnen, das, wie man aus Ehrerbietung für die deutsche Welt hofft, doch noch in allen Ständen den größten Theil ausmachen wird. Von diesen glaubt man, es werde ihnen nicht schwehr seyn, das zu thun, was ganze auswärtige Länder thun. Der mittelmäsigste Kopf und Arm kann das befolgen, was in diesen Blättern steht; oder, soll es den Deutschen leichter seyn, französische Moden im Putz und Krankheiten an ihre Leiber zu nehmen, als ihre kluge Moden in Absicht auf die Weinverbesserung nachzuahmen?

Uebrigens bittet man die Leser, daß sie nur im Kleinen anfänglich die Proben machen und sich dabey über alle Einreden mancher Kiefer und Weingärtner und Weinhändler hinaussezen. Die erste zween werden alles verwerfen, damit ihre Ehre nicht Noth leide und man nicht glaube, sie haben bishero nicht alles gewußt, das beste nicht gewußt und gesagt. Manche Weinhändler,

die diese Regeln bisher im Verborgenem mit grosem Nuzen trieben, werden besorgen, ihr Gewerbe leide Noth, wenn andere auch wissen was sie wissen und üben: daher werden sie es für nützlich, nöthig und rathsam halten, diese Kunst zu verschreyen und tausend Erfahrungen des Gegentheils vorlügen, um andere abzuschrecken; sie werden böse werden, daß man theils die beste Geheimnisse verrathen hat, theils durch diese Weinverbesserung, wenn sie in den Gang kommt, die Schmierereyen unbrauchbar gemacht hat. Diese finden hier manche für sie verhaßte und gefährliche Wahrheiten, die man aus deutscher Redlichkeit und Treue nicht hat verschweigen wollen.

Innhalt.

Erster Theil, Zweck der Weinverbesserung überhaupt. S. 1.

C. I. Der Wein, Eigenschaften eines guten Weins, und die Weinproben S. 2.

C. II. Die Weinverbesserung überhaupt, ihre Arten, Wege und Hauptregeln S. 45.

Zweyter Theil, die zur Weinverbesserung dienliche Mittel in Alphabetischer Ordnung. Ablassen S. 54. Abscheiden S. 57. Auffangen der Dämpfe S. 67. Auffüllen S. 67. Aufbrennen S. 69. Ausdünstung S. 70. Bouteillen S. 76. Einbrennen S. 78. Einkochen S. 85. Einmischen S. 87. Farbe S. 93. Fässer S. 99. Feuren S. 108. Frost S. 109. Gährung S. 113. Halesische Röhren S. 130. Hefen S. 131. Herbsten S. 134. Keller S. 146. Krankheiten des Weins S. 149. Lagerhafter Wein S. 160. Schönen S. 162. Schwefelschnitten S. 171. Spunt

der

der Champagner S. 173. Trinkbarer Wein S. 174 Verführen S. 178. Wartung des Weins S. 179. Weingeist S. 180. Weinöl S. 182. Weinstein, Weinsteinsalz, Weinsteinöl, Waidasche S. 183. Weintinctur S. 188. Zusäze S. 189.

Dritter Theil, die Weinverbesserung selbst.

C. I. Wie man einen guten Wein ziehen und machen solle S. 200.

C. II. Wie man aus dem gewöhnlichen Moste einen bessern Wein machen solle. S. 223.

C. III. Wie man einen auf die gemeine Weise schon gemachten Wein verbessern solle. S. 226.

C. IV. Wie man deutschen Weinen, Eigenschaften ausländischer Weine beybringen könne. S. 237.

Anhang I. Wie man bessere Obstweine machen solle S. 241.

II. Roziers Anweisung, wie man aus einem schlechten Most einen starken Wein machen solle, der viel Branntenwein giebt. S. 244.

Der Zweck der Weinverbesserung ist dieser, daß man durch vernünftiges Verfahren, oder den gehörigen Gebrauch tauglicher Mittel sich einen guten Wein verschaffe, den man sonst nicht erhalten hätte. Diesen Zweck muß man vor allen Dingen betrachten, dardurch die Mittel entdecken, darnach sie beurtheilen und endlich den Gebrauch dieser Mittel vortragen. Daher theilt sich die gegenwärtige Abhandlung, ihrer Natur nach, in drey Theile:

I. in den ersten Theil, welcher den Zweck, die Weinverbesserung überhaupt enthält;

II. in den zweyten Theil, welcher die darzu dienliche Mittel vorträget;

III. in den dritten Theil, welcher ihren Gebrauch lehret, wie und in welcher Ordnung sie anzuwenden seyen, um einen bessern Wein zu erhalten.

Erster Theil.

Von der Weinverbesserung überhaupt.

Erstes Capitel.

Vom Weine, den Eigenschaften eines guten Weins, und den Weinproben.

Der Wein ist ein geistiges Getränk, welches entsteht, wann der ausgepreßte Saft reifer Trauben, oder der Traubenmost in Fässern oder andern Gefässen die erste merkliche Gährung vollendet.

Ein

Ein jeder Most hält in sich 1) schwefelichte oder ölichte, 2) sauersalzige, 3) erdigte, und 4) Luft-Theile, 5) nebst dem Wasser. Die drey erste Arten von Theilen können grob oder subtil seyn; es können alle Theile eine verschiedene Proportion gegen einander haben. Je subtiler sie sind, je besser ihre Proportion ist, so, daß keine Art, am allerwenigsten die wässerige, die saure, die erdigte Theile, in allzugroser Menge vorhanden ist; je weniger fremde Theile, die den Most verunreinigen, da sind: ein desto besserer Wein kann aus dem Moste durch die Gährung im Fasse werden. Diese fängt selbst an bey einer mässigen Wärme der Luft, und kan durch Rütteln des Fasses, durch Zusatz einiger Gährungs-Mittel oder Fermente, durch eine beygebrachte künstliche Wärme befördert, verstärkt und besonders durch ein gutes Ferment in die rechte Art eingeleitet werden. Je gelinder und langsamer sie ist, desto besser ist es; und so auch, je mehr man dem Verfliegen der Dünste, als der subtilsten und edelsten Theile des Mosts dabey vorbeuget. Wann die Gährung so beschaffen ist, so macht sie jene erzälte Theile

des Mosts alle subtil, behält sie im Fasse, vereinigt sie miteinander zu einem geistigen Wesen, scheidet die gröbere ab, und macht daraus die Hefen. Diese Hefen darfen sich nicht wieder in den Wein einmischen, der sonst Nachtheil davon leidet. Ist das, was im Fasse ist, still und ruhig, und hell, und hat den Weingeschmack und Geruch; so ist die erste merkliche Gährung vorbey. Ich habe gesagt, 1) daß sich die subtilere Theile zu einem Geiste vereinigen, 2) dieser Geist vereinigt sich hernach mit dem übrigen Wasser, welches in einem jeden Weine den grösten Theil ausmacht, in welchem auch noch einige saure, ölichte, erdigte Theile, die zart und unverbunden sind, schwimmen können.

Je fester diese gedoppelte **Vereinigung** in der ersten Gährung geschiehet, desto besser ist es. Es gehet aber nach der ersten Gährung immer noch eine schwache unmerkliche innerliche Bewegung im Weine fort, welche man seine **unmerkliche Gährung** nennen kann, und durch welche er nach der ersten Gährung die unverbun-

dene saure, ölichte und erdigte Theile, die nicht als Hefen zu Boden fallen, an die Seiten des Fasses als einen Weinstein anleget. Diß geschiehet nach und nach, da sodann der Wein, je älter er wird, desto milder wird. Darzu trägt auch das Zehren der Weine, oder die Ausdünstung das ihrige bey, wann sie gemäßiget ist, und jene Vereinigung feste ist, daß mehr wässeriges als geistiges aus dem Fasse verflieget. In den Wein ziehen sich auch viele Dünste, die im Keller sind, durch das Faß, u. s. w. hinein, welches man seine Einathmung nennen kann, und, je nachdem die Dünste beschaffen sind, ihn bessert, oder, welches meistens geschiehet, ihn verschlimmert. Es kann auch jene unmerkliche schwache Gährung sich erneuren und verstärken, der Wein wirft sich sodann, wie man sagt, arbeitet, kann besser werden, wird aber meistens schlimmer und steht gar ab, wann er schwach ist, oder wird Eßig, wann es zu lange fortdauret. Wann die äusserliche Wärme um das Faß herum zu groß wird, wann Fermente zu einer starken Gährung durch die aufsteigende Hefen

oder eingeathmete Dünste, oder andere Zusätze, z. E. des neuen Mosts beym Streichen der Weine, in den Wein kommen; wann durch äusserliche Beunruhigun,g z. E. durch Stürme der Luft, Rütteln oder Bewegen der Fässer, Erschütterungen durch Klopfen, Fahren, u. d. g. oder auch durch Umrühren, oder allzustarke Ausdünstung der Wein in eine Unruhe kommt: so kann die merkliche Gährung wieder erneuert werden. Diese drey Sachen, Ausdünstung, Einathmung, erneuerte merkliche Gährung sind die Hauptursachen aller Veränderungen der Weine. Gehörig angewendet verbessern sie; sonst aber verursachen sie Krankheiten des Weins. Auf ihrer Känntniß beruhet die rechte Beschaffenheit der Keller, und die rechte Wartung der Weine.

Wann ein Wein gut seyn solle, so erfordert man diese 10 Eigenschaften: daß 1) er die gehörige Klarheit und Farbe, 2) Geruch, 3) Geschmack, 4) Consistenz und Schwere, 5) Reinigkeit, 6) Geistigkeit, Stärke und Feuer, 7) Subtilität, Flüchtigkeit, Leichtigkeit

keit, Durchdringlichkeit, 8) Trinkbarkeit, 9) Dauerhaftigkeit, Haltbarkeit, Lagerhaftigkeit habe, 10) und vornämlich gesund zu trinken seye.

I. Er muß klar und durchsichtig seyn. Seine Farbe, sie seye weiß, blaß, schielend, oder roth, muß schön und dauerhaft seyn. Ordentlicher Weise sind unsere Weine im Anfange blaß, werden aber dunkler an Farbe, je älter sie werden, werden nach und nach Citronen-, und endlich Goldgelb. Je dunkler und bräunlicher dergleichen Weine sind, desto mehr grobe, erdigte und schwefelichte Theile haben sie in sich, welche in der Gährung nicht subtil gemacht und abgeschieden worden.

II. Je edler der Wein ist, desto vortreflicher ist der ihm eigene angenehme, stärkende Geruch, der sich nicht beschreiben läßt, und einen desto bessern Wein anzeigt, je näher der Geruch dem Geruche des Canariensectes kommt.

III. Unsere besten Weine schmecken meistens etwas säuerlich. Ein guter Wein solle, dem Geschmacke nach, 1) angenehm säuerlich, wie ein alter Rheinwein, seyn, mitten zwischen sauer und süß seyn, doch dem Süssen sich mehr nähern als dem Sauren, man solle ihn auf der Zunge gelind fühlen, ohne Strenge, ohne daß er sie widrig berühre, sie weder unter noch nach dem Kosten zusammenziehe; 2) er solle ausser dem natürlichen Weingeschmack sonst keinen fremden haben, und sogar auch keinen, wenigstens keinen widrigen Erdgeschmack oder Bodengefährt; 3) der Eindruck, den er auf der Zunge macht, solle nicht so gleich auf einmal aufhören, wann der Wein von der Zunge hinweg ist, er solle, wie man sagt, etwas zurück oder hinter sich lassen. 4) Die Weine, welche währender Gährung die äusserst zarte, subtile und flüchtige Dünste, oder subtile, öhlichte, saure, und luftige Theile, die sonst bey der gemeinen Art, die gährende Moste zu behandeln, verfliegen, beybehalten haben, haben um deswillen etwas recentes, d. i. einen eingreiffen-

den

den und bizelnden Geschmack auf der Zunge, und wirken auch so durchdringend in die Nerven der Nasen, und bizeln sie.

IV. Der gute Wein muß auch die gehörige Consistenz und Schwere haben. Er muß nicht dick und zähe, sondern gehörig dünn und flüßig seyn. Schenkt man ihn ein in ein Glas, so müssen nicht grose Tropfen an der Kanne hangen bleiben, oder er sich gar in sichtbaren Fäden ausgiessen. Der zähe gewordene Wein ist gemeiniglich schwerer als zuvor, liegt auch schwer auf der Zunge, und läßt seinen Geschmack auf der Zunge gar nicht oder nicht schnell fühlen. Siehe auch nr. VII.

V. Ein guter Wein muß rein seyn, also weiter nicht, als was zur Natur des Weins gehöret, am allerwenigsten etwas schädliches enthalten. Er ist wahrscheinlich rein, wenn er weiß, hell, nicht dick, nicht zähe ist, und nach dem Urtheil der Kenner den gewöhnlichen Weingeschmack hat. Andere Mittel geben erst die völlige Gewißheit.

VI. Der gute Wein muß auch den rechten Grad der Geistigkeit, Stärke, und des Feuers haben. Geübte Kenner, die schon viele starke Weine gerochen und gekostet haben, beurtheilen diß ziemlich richtig aus dem Geruch und Geschmacke. Je geistiger ein Wein ist, einen desto säurern Eßig gibt er, und desto mehr von ihm bleibt in der Kälte ungefroren. Die Weinwage zeigt mehr die Consistenz als die Geistigkeit an. Es gibt geistige Weine, aus denen sich nicht viel Weingeist destilliren läßt, mithin ist auch diese Probe nicht richtig. Auch die Würkung, die Berauschung trügt. Es kann ein Wein wenig wahren Geist haben, und doch sehr berauschen, z. E. stark geschwefelte, die viel grobes ölichtes haben, denen viel Weingeist oder sonst etwas berauschendes beygemischt ist. Man findet aber doch, daß die Berauschung von diesen, und den geistigen Weinen sehr verschieden ist. Von den leztern ist die Berauschung nicht so heftig, nicht so schmerzhaft, nicht so lange anhaltend, es hält auch Kopfweh, Hize, Durst, und Trägheit der Glie-

der

der nicht noch an, wann der Rausch vorbey ist.

VII. Der gute Wein muß auch subtil, leicht, flůchtig, durchdringend seyn. Er muß, wann man ihn trinkt, durch alle Gefässe des Leibs, durch welche die Natur etwas aus dem Leibe schafft, (z. E. Schweiß und Urin) sich schnell den Weg aufschliessen, also schnell wieder fortgehen, oder paßiren. Die Kennzeichen sind diese: der Wein muß ganz hell und durchsichtig, ohne eine dunkle satte Farbe; er muß dünn und alle seine Bestandtheile fein und subtil, nicht zu wässerig und schwach, sondern geistig; er muß etwas säuerlicht, und rein seyn. Schenkt man ihn in ein Glas ein, so läßt sich ein rauschendes Säuseln hören, am Rande der Kanne bleiben ganz kleine Tröpflein hangen; aus dem Glase springt der Wein mit vielen kleinen Perlein über sich, und wann der Trinkende das Glas gleich an den Mund bringt, so erregen diese aufspringende flüchtige, ätherisch luftige Theile noch einen angenehmen Kizel in der Nase. Schenkt man aus der Kanne schnell ein in ein

weit unter der Kanne stehendes Glas: so zeigt sich gleich mitten im Glase ein kleiner Schaum mit lauter kleinen runden Bläslein, die aber sogleich wieder verschwinden. Schaumt der Wein gar nicht, oder entsteht und vergeht der Schaum langsam: so ist der Wein dick, zähe, paßirt übel, und ist oft gekünstelt. Die Eigenschaften nr. IV. V. haben hier viel Einfluß.

VIII. Ein Wein ist **trinkbar**, wenn er angenehm und gesund zu trinken ist. Er muß recht vergoren haben, hell und dünne seyn, kein wildes Feuer mehr haben, dem Geschmacke nach nicht mehr herb und streng, sauer, rauh und widrig seyn, sondern milde, und im Geruch und Geschmack einem alten Weine von dieser Art mehr oder weniger nahe kommen. Hier hat man auf das Urtheil des Geschmacks der meisten Menschen, nicht aber auf das Urtheil theils derer zu sehen, die einen besondern zärtlichen und verwöhnten Geschmack haben, theils des Pöbels und der Säuffer, die das wohlfeile, rauhe, und die Zunge allzustark rüh-

rende allein lieben. Diese Trinkbarkeit bekommt ein Wein bälder, der andere später, doch kann auch bey den leztern, welche lagerhafte Weine sind, die Kunst ihre Trinkbarkeit beschleunigen.

IX. Man fordert auch, daß ein guter Wein lagerhaft, dauerhaft, haltbar seyn solle. Er ist es, wann er viele Jahre so ausdauert, daß er durchs Lager nicht abfällt, und seine gute Qualität verliert, sondern desto besser wird, je länger er ligt, auch ohne Gefahr der Verschlimmerung sich verführen läßt. Je reiner, geistiger, weniger wäßerigt der Wein ist, desto dauerhafter ist er. Wenn man die Gährung des Mostes besser, als insgemein geschiehet, anordnet, und im Keller durch eine sorgfältige Wartung ihn vor den oben erzählten drey Hauptveränderungen der Weine bewahret; so werden Weine lagerhaft, die es sonst ihrer Natur nach nicht waren. Die Kunst vermag hier ungemein viel.

X. Vor allen Dingen muß ein guter Wein gesund zu trinken seyn. Wenn er der Gesundheit der Menschen nicht vortheilhaft ist, so muß er doch derselben nicht schaden. Man siehet hier wieder auf die Beschaffenheit des grösten Theils der Menschen, und nicht auf die besondere Natur einzelner Menschen. Den meisten Menschen ist also ein Wein gesund, wenn er 1) goldgelb, klar und recht hell ist, 2) einen annehmlichen stärkenden Geruch hat, 3) mehr säuerlich als süß schmeckt, 4) rein ist, gar keine oder nur wenige grobe öligte und erdigte Theile, und sonst nichts schädliches in sich hat, 5) dünne, subtil und durchdringlich, 6) und dabey nicht gar zu geistig und stark ist. Mithin sind alte Weine insgemein gesünder als junge von eben dieser Art, und die junge, wann sie völlig vergoren haben, sind gesünder als die, so ihre erste merkliche Gährung noch nicht vollendet haben. Gehörig geschönte Weine sind reiner, mithin gesünder, als ungeschönte von eben der Art. Man sehe auch nach, was nr. VI. von den Würkungen des Weins stehet.

Ich

Ich glaube, daß hier, da die Leser noch das von den Eigenschaften des Weins vorgetragene in frischem Andenken haben, der schicklichste Ort seye zu zeigen: wie man die Güte eines Weins untersuchen, d. i. erforschen solle, ob er diese Eigenschaften in einem merklichen Grade habe oder nicht? Dieses zu wissen ist wichtig 1) für den Käufer, 2) für den, der eine Weinverbesserung vornimmt, und sich versichern will, ob er den Zweck erreicht habe oder nicht. Man hat hierzu nöthig 1) gewisse Sinnenproben, 2) gewisse Versuche und Erfahrungen vorzunehmen, und endlich 3) Nachrichten und Zeugnisse anderer einzuziehen.

I. Die Sinnenproben bestehen im Gesichte, Geruch und Geschmack. Ehe man diese Proben mit gutem Erfolge vornehmen kan, so müssen beym Wein, und der Person, welche den Wein untersuchen will, gewisse Vorbereitungen vorhergehen. Man muß, wann man einen Wein versucht, auf die Jahrszeit und Witterung genau merken, und die Beschaffenheit des Kellers, nach deren der Wein die Wit-

terung und Veränderung der Jahrszeit mehr oder weniger fühlt, und daher besser, schlechter, stärker oder schwächer seyn kann. Grose Hize, Donnerwetter, stürmische Luft, das Treiben des Weinstocks im Merz und April, die Blüthe und Zeitigung der Trauben, das Eintreten des Augstsafts kann bey Weinen, wenn sie besonders auf ihren Hefen liegen, und diese in jenen Zeiten durch eine erneuerte Gährung sich wieder in den Wein hinaufzieht, verursachen, daß ihr Geschmack ganz verändert wird, rauh ist, hingegen zu anderer Zeit wieder mild ist. Wer darauf nicht siehet, kann in seinem Urtheil sich sehr verfehlen. Man muß ferner im Keller selbst seyn, wenn man den Wein aus dem Fasse läßt, und acht geben, ob man ihn aus dem Hahnen, der unten ist, oder aus einem Zäpflein in der Mitte des Faßbodens, oder durch einen Heber (Weindieb) oben aus dem Spuntloche hohlet. Diese Weine aus einerley Fasse haben einen verschiedenen Geschmack. Der aus der Mitte ist der beste; der, so oben ist, ist schwächer und milder, weil er durch die Ausdünstung mehr verlohren; der unterste ist

stär-

stärker, herber und strenger, weil er viele Theile aus der Hefen, die er unmittelbar berührt, in sich genommen hat. Man muß endlich den Wein, den man aus dem Keller bringt, weder kalt noch laulicht versuchen, sondern etwas überschlagen, d. i. eine Zeitlang vor dem Versuchen im Zimmer stehen lassen, bis er die temperirte Wärme des Zimmers an sich genommen hat. Auch bey den Gläsern, in welche man den Wein aus der Kanne gießt, ist nöthig, daß man sie nach dem Ausschwenken mit Wasser wohl auslauffen, und wieder trocknen lasse; daß, wenn sie aus der Kälte in ein warmes Zimmer kommen und anlauffen, also das Glas verdunkelt wird, man sie mit einem reinen trocknen Tuch abwische. Man kann sich auch in Absicht auf die Perlen des Weins sehr betrügen, wenn man nicht vorher, ehe man den Wein ins Glas giesset, die innere Fläche des Glases etlichemal mit einem nassen Pinsel überfährt, oder in diesem Glase eine Zeitlang Wasser in der Wärme stehen läßt, damit sich die innen am Glase, wie an allen trocknen Körpern, unsichtbar hangende Luft ins Wasser ziehe, und,

wenn man das Wasser wieder ausgießt, vorher abgesondert werde, ehe man den Wein einschenkt. Bringt man nicht so diese Luft vorher hinweg, so steigt sie, wenn der Wein ins Glas kommt, in dem Weine und an den Wänden des Glases in Gestalt der Bläslein auf, und man meynt, sie komme aus dem innern des Weins, dieser werfe Perlen, und sey ein luftiger, flüchtiger Wein. Die Vorbereitungen der Person, welche den Wein versuchen will, sind folgende: sie muß das, was von den Eigenschaften des Weins bisher ist gelehrt worden, sich recht bekannt machen, und wohl inne haben; sie muß von Natur ein gutes Gesicht, einen guten scharfen empfindlichen Geruch und Geschmack haben. Ist die Oberhaut auf der Zunge und in der Nase dick; der Schleim darauf dick, wie bey Tabaktrinkern der Schleim hinten auf der Zunge, zur Schwächung des Geschmacks, sehr dick wird; werden die Nerven der Zunge und der Nasen durch anhaltende und endlich ganz fühllos machende Würkungen sehr scharfer Dinge stumpf gemacht, wie durch Essen vieler scharfer Speisen, und durch Tabakschnu-

pfen

pfen geschiehet: so wird Geruch und Geschmack stumpf. Wassertrinker haben meistens einen empfindlichen Geschmack. Sie muß öfters wahrhaftig süsse, saure, recht ebene gute gerechte junge, alte ꝛc. Weine aufmerksam versuchen, damit sie ein immer bleibendes lebhaftes Andenken von der Vorstellung ihres Aussehens, und Geruchs und Geschmacks u. s. w. habe, und es als einen gewissen Maasstab sich wieder vorstellen könne, so oft sie einen Wein versucht, um diesen mit jenen recht vergleichen, und bestimmen zu können, ob und wie weit dieser Wein von jenen abweiche. Um die Reinigkeit des Weins erforschen und fremde ihm beygemischte Dinge entdecken zu können, solle ein solcher Mensch den Wein öfters zu seiner Uebung mit allerhand andern Dingen vermischen, und versuchen in Vergleichung mit dem lautern unvermischten Weine, um so den natürlichen Geschmack eines reinen Weins von einem jeden andern Geschmack unterscheiden zu lernen. Die Zunge muß unmittelbar vor dem Kosten des Weins frey seyn; ihre nervichte Drüsen, als die Werkzeuge des Geschmacks,

müssen weder mit herben gesalzenen Dingen, z. E. Käse, sauren Dingen, scharfgesalzenen Speisen, noch auch mit ölichten Dingen, z. E. Nüssen, noch mit süssen oder schleimhaften Dingen, z. E. Caffee u. s. w. bedeckt und überzogen seyn. In der Schnuppen überzieht ein Schleim die Zunge, daß man nichts schmeckt. Will man mehrere Weine mit einander vergleichen; so muß man, wenn man den einen gekostet hat, das Andenken von seinem Ansehen, Geruch und Geschmack sorgfältig suchen zu bewahren, aber doch suchen die Zunge vom Eindruck und den Ueberbleibseln des vorigen Weins zu befreyen. Man esse Brod oder etwas dergleichen, das an sich weder einen süssen noch herben Geschmack hat, und doch den Rest des vorigen Weins aus den Höhlen der Zunge anschluckt; man spüle den Mund mit rein Wasser aus, und warte hernach noch eine Zeitlang, bis der Eindruck des ersten Weins auf der Zunge verloschen ist, und versuche erst alsdann den andern Wein.

Nach diesen nöthigen Vorbereitungen untersuche man nun den Wein, und nehme mehrere Sinnen zu Hülfe. Man ziehe den Wein in eine Bouteille aus dem Faß, und verschliesse sie, und lasse sie über Nacht ruhig stehen, oder länger. Findet man einen Bodensatz sodann; so sind Hefen oder andere Unreinigkeiten im Weine. Man schenke erstlich den Wein in ein helles reines Glas ein, um ihn durchs Gesicht zu untersuchen. Man sehe von der Seite und oben hinab in den Wein, und schief von der Seiten hinauf, und bemerke, ob man frey auf den Boden des Glases und durch das Glas und den Boden desselben überall hindurch sehe, nirgends kein Wölklein, Flöcklein, dunklen Flecken sehe, und der Wein einen Glanz habe, mithin eine reine durchgängig gleiche helle Durchsichtigkeit habe. Man sehe nach seiner Farbe, ob sie goldgelb, und dabey nicht satt, sondern klar und helle seye. Man schenke ein ander Glas voll ein, und halte das Glas ziemlich weit unter die Kanne, und bemerke, ob nicht Fäden entstehen, nicht grose Tropfen an der Kanne han-

hangen bleiben, ob und was für ein Schaum entstehe, wie bald er entstehe, und wieder vergehe, ob er Perlen werfe, man ein rauschendes Säuseln höre. Siehe, was oben bey der VII den Eigenschaft des Weins stehet. Eben ein solches Glas halte man auch gleich an die Nase, und fühle, ob die aufspringende Perlein in der Nase angenehm kizeln. Hierauf untersuche man eben diesen Wein durch Geruch und Geschmack zugleich. Man halte, wie gesagt, das Glas vor die Nase, ob der Wein bizelt, und bemerke nach der IIten Eigenschaft so seinen übrigen Geruch; Man bringe ihn sodann auf die Zunge, lasse ihn, daß er recht auf der Zunge einen Eindruck mache, eine Zeitlang auf der Zunge, behalte ihn im verschlossenen Mund, ohne ihn gleich zu verschlucken, mache einige Bewegungen mit der Zunge, drücke besonders ihre Spize gegen den Gaumen hinauf, daß der Wein diesen berühre, und die flüchtige Weintheile sich hinauf in die Nase ziehen, und gebe Achtung, was für ein Eindruck sich in der Nase und auf der Zunge zeigt, so lange der Wein darauf

ist,

ist, und eine Zeitlang hernach. Man empfindet schärfer mit der Spitze der Zungen, und an den Seiten der Zunge, als oben auf der Zunge in der Mitten, und hinten, aber dieser obere Theil in der Mitte und hinten behält den Eindruck länger. Daher bringe man den Wein zuletzt auf diese mittlere und hintere Theile der Zungen, und lasse ihn dort eine Zeitlang, ehe man ihn hinab schluckt, oder ausspeyt. Ein guter Wein afficirt die Nase und den Gaumen auf eine kräftige Weise, und hat einen annehmlichen und stärkenden Geruch, zieht auch die Zunge auf eine annehmliche Weise sehr gelinde zusammen, wenn man ihn in den Mund nimmt, und eine Weile drinnen behält. Alte matte kranke Leute, oder die eine schwere Krankheit überstanden, laben sich recht wohl daran, und werden durch den blosen Geruch gestärket. Es ist auch gut, wenn man den Wein in einem Glase mit Wasser vermischet, und ihn kostet. Auf diese Weise erkennt man öfters den sogenannten grunselichten oder Krautgeschmack, der entstehet, „wenn man Obstwein auch nur in geringer

„Quantität unter den Wein mischet, oder auch von vielen beym Treten und Keltern zerquetschten Stielen und Häuten weisser und grüner besonders faulender Traubenbeere entstehen kann. Zur Probe durch den Geruch dient auch, wenn man etwas vom Wein in die flache Hand giesset, es dort heftig zerreibet, plötzlich die Hand nahe an die Nase hält, und die Dünste stark in die Nase einziehet. Eben dahin gehört auch, wenn man eine eiserne Schaufel oder Platte glühend oder doch sehr heiß macht, und von dem Wein etlichemal darauf hinsprengt, daß er sich in Dämpfe auflöset, und das Zimmer damit erfüllt. So läßt sich auch das betrügerische Vermischen des Obstweins mit dem Wein entdecken. Man kann durch diese Sinnenproben, in Vergleichung mit dem, was oben bey den Eigenschaften der Weine stehet, von der Güte eines Weins urtheilen. Versucht man mehrere Weine nacheinander, so kann man bestimmen, welcher besser als die andern seye. Man ist desto gewisser, wenn mehrere auf obige Weise einen Wein untersuchen, und einstimmig sind. Hier füge ich nur noch bey,

daß

daß das Mouſſiren oder Schaumen der Champagner Weine zwar viel ätheriſches in dieſen Weinen, dagegen aber auch diß anzeige, daß es junge unvergohrene Weine ſind, denen bißweilen wirkliche Fermente z. E. Zucker, Alaun, Weingeiſt, Taubenkoth beygemiſcht ſind. Die Weine mouſſiren, welche noch vor völlig vollendeter erſter Weingärung, oder, wenn ſie wieder erneu'rt wird, in Flaſchen gezogen werden, welche man genau verſchlieſſet. Sobald der Pfropf aus der Bouteille heraus iſt, und man dieſe rüttelt, ja oft, ſobald man nur den Bindfaden abſchneidet, fährt der Wein mit einem groſen Geräuſche heraus, und ſpringt hoch über ſich; bisweilen geht die Hälfte des Weins ſchaumend heraus. Will man alle Tugenden des Champagner Weins finden, ſo bringt man ſie $\frac{1}{4}$ Stunde, ehe man ſie trinken will, aus dem Keller, ſetzt die Bouteille in einen Kübel, darinnen 3-4 Pf. Eis iſt, nimmt den Pfropf heraus, ſteckt ihn ſogleich wieder, aber nicht feſte hinein, nach $\frac{1}{8}$ Stunde nimmt man den Wein aus dem Kübel, und trinkt ihn.

II. Durch Versuche erforscht man: ob keine fremde, besonders schädliche Dinge im Weine sind. Ich führe hier einige an, mit dem Wunsche, daß ein geschickter Chemiste diß Feld weiter bearbeite.

1) Ist Kalk in den Wein gemischt, um ihm die Säure zu benehmen, oder Kalk mit Taubenmist, um in den Champagner Weinen das Moussiren zu erregen; so giesse man vom Wein in einen rein polirten silbernen Löffel, der davon nach und nach gelb wird, wenn der Wein einige Zeit darinn stehet. Gießt man einen Löffel voll des Weins in die flache Hand, reibt ihn recht stark ein, und riecht daran; so nimmt man alsbald den Kalkgeruch wahr.

2) Den in den Wein gemischten Brantenwein entdeckt man fast eben so. Man nimmt etwas weniges von einem solchen geschmierten Wein, gießt es in die flache Hand, zerreibt es darauf, und riecht sodann an der Hand; so wird der Geruch des Brantenweins merklich seyn.

3) Ein

3) Ein übermässig geschwefelter Wein schmeckt unangenehm, schadet der Brust und dem Haupte, macht Kopfweh, Schwindel, Beängstigung, Beklemmung auf der Brust, Eckel, Erbrechen, und schadet den Nerven sehr. Ein Kenner entdeckt dergleichen Weine am unangenehmen Geschmack, und der allzuhoch rothgelben Farbe. Man löse reines Silber mit Scheidwasser auf, und tröpfle davon etliche Tropfen in ein Glas Wein; so wird der überschwefelte Wein in kurzer Zeit braunroth, oder gar schwärzlich. Legt man ein Stücklein glatt polirtes Silber in solchen Wein, so verliert es seinen Glanz, und wird schwärzlich. Der Wein wird vom übermässigen Schwefel befreyt und wieder gesund, wenn man neugelegte Hühnereyer in das Faß hängt, welche den Schwefel an sich ziehen. Der übermässige Schwefel zeigt sich auch, wenn dergleichen Wein nur über Nacht in einer zinnernen Kanne steht.

4) Einige mischen zu 50 Maas Wein 1 Maas Ziegenmilch, decken es 5 Tage zu, lassen den Wein ab in ein ander Faß, decken

es

es wieder 5 Tage zu. Der Wein wird hell und gut am Geschmacke. Diß entdeckt man, wenn man dergleichen Wein in ein Glas giesset, da er hell und klar scheint, nach einiger Zeit aber, wenn man ihn stehen läßt, verdirbt. Gießt man ihn aus, so läßt er am Rande des Glases eine butterartige Fettigkeit zurück.

5) Hat man die Weine mit geraspeltem rothen Sandelholze, Sperberbeeren und dergl. **künstlich gefärbt**; so verrathet es sich, wenn man den Wein durch Lösch- (Fließ-) Papier filtrirt, da die zarten Farbtheile als rothe Stäublein im Boden des Lösch-Papiers sizen bleiben, welches bey einer natürlichen Farbe des Weins nicht geschieht.

6) Das gefährlichste, ja ein tödtliches Gift ist, wenn man zu Versüssung der herben sauren Weine Bley, Zinn, und Dinge, die aus diesen Metallen gemacht werden, z. E. Bleyglätte, ferner Vitriole in die Weine mischt. Diese schröckliche Weinverfälschung ist uralt, und schon 1497. in einem Reichsgesetze scharf verboten worden. Weil sie besonders viele Leute getödtet, so wurde zu Anfang dieses

Jahr-

Jahrhunderts ein Kiefer in Schwaben ge-köpfet, der sie wider Eid und Verbott doch häufig gebraucht hat. Erst 1751. wurde auf ihren Gebrauch in dem Hessencasselischen der Strang gesetzet. Der mörderische Betrug, den ich, um ihn nicht zu lehren, nur überhaupt beschreibe, besteht darinn, daß man entweder den Bleyzucker mit Wasser auflöset, und in ein Faß Wein mischt, oder die Gold- und Silberglätte ganz ins Weinfaß leget, oder aus Silberglätte, Essig und Malvasierwein eine Silberglätte-Tinctur bereitet, oder die Silberglätte mit dem gemeinen Bolus vermischt, kochet, und in das Weinfaß giesset. Trinkt man von den also versüßten Weinen nur einmal ziemlich viel, oder nach und nach in einer kleinen Quantität; so ereignen sich bald auf einmal, oder nach und nach folgende gefährliche und unheilbare Zufälle, erstlich ein etwas leidlicher Schmerz im Leibe, der sich allmälig vergrößert, und eine höchst empfindliche Krampfcolik wird. Dabey ist Unverdaulichkeit, Verhaltung des Stulgangs, Drükken und Zwängen des Harns, eckelhaftes Auf-

sto-

stosen des Magens, übler Geschmack im Munde, Erbrechen, Engbrüstigkeit, Mattigkeit der Glieder. Diese Zufälle nehmen immer zu, es schlägt Gelbsucht, ein aufgedunsener Leib, Reissen in den Gliedern, eine völlige Contractur an Aermen und Füssen darzu, und endlich machen die Gichter den Garaus. Wer solchen Wein in kleiner Menge fast täglich trinkt, dorret aus, als wenn er ein langsam tödtendes anderes Gift bekommen hätte. Wo man dergleichen Zufälle wahrnimmt, hat man Ursache die Weine zu untersuchen, ob nicht diese abscheuliche Verfälschung dabey vorgehe, die auch in unsern Zeiten hin und wieder von gewissenlosen Leuten, trotz aller Gesetze, im Verborgenen getrieben werden mag. Eine Gefahr von eben dieser Art zieht man sich zu, wenn man einen Wein trinkt, der eine Zeitlang, z. E. über Nacht in einem zinnernen Gefässe oder in einem überzinnten Gefässe, dergleichen man so häufig sich bedient, gestanden ist. Alles unser Zinn ist mit Bley versetzt, und die Weinsäure löset es auf, daß es der Wein in sich nimmt und davon giftig

wird.

wird. Man sehe nur an diesen Gefässen die deutliche Spuren dieser Auflösung an, welche röthlicht oder bräunlicht angefressene Flecken zeigen, wenn ein, besonders säuerlicher Wein in ihnen eine Zeitlang stunde. Höchst giftige Theile bringt man auch dem Weine bey, wenn man das Faß einbrennt oder dem Wein aufbrennt mit Schwefelschnitten, welche mit Wißmuth oder Marcasit bestreuet worden, wie man dergleichen rothe Schwefelschnitten an einigen Orten hat. Ob schon der Wein allein den Wißmuth nicht auflöset, so befördert doch der Schwefel desselben Auflösung desto merklicher. Man hat sehr leichte, sichere und gewisse Mittel, solche giftige Zusätze in den Weinen zu entdecken. Der mit Bleymitteln versüßte Wein behält den süßlichten Geschmack nicht allzulange, hat einen ihm ganz eigenen und ausserordentlich süssen Geschmack, hinterläßt auch währendem Trinken eine merkliche Zusammenziehung auf der Zunge, und kann also bey dieser genauen Wahrnehmung aus dem Geschmacke ziemlich erkannt werden. Das untrüglichste Mittel haben ehemals

mals die Herzogl. Würtembergische Leibmedici erfunden und publicirt, welches aus einer Lauge besteht, die man aus Operment und damit durch Wasser wohl vermengtem ungelöschten Kalk macht, und unter dem Namen Liquor vini probatorius s. experimentalis bekannt ist. Man nimmt 1 Loth Auripigment, je glänzender und hellscheinender, desto besser; ungelöschten und unzerfallenen Kalk, je frischer aus dem Ofen, desto besser, 2 Loth; man pulverisirt jedes besonders, thut beedes in ein Glas, gießt darüber 20 Loth frisches Bronnenwasser, verbindet das Glas, läßt alles zusammen 48 Stunden in gelinder Wärme stehen, schüttelt aber während solcher Zeit alles wohl untereinander, und läßt nach den 48 Stunden es durch ein Löschpapier lauffen; so wird es hell und klar wie ein Bronnenwasser. Von diesem Liquor läßt man in ein Glas voll Wein, welcher probirt werden solle, 5, 8, 10-20 Tropfen fallen, nachdem das Glas groß oder klein ist, z. E. in 2 Loth Wein 5-7 Tropfen, rühret sodann den Wein mit einem Spänlein oder Federkiel wohl untereinan-

der

der, und gibt wohl acht, wie sich die Farbe des Weins ändert. Wird die Farbe trüb oder fällt ins Eyergelbe, und wird der Wein nach und nach wieder hell: so ist er rein, und mit Bleymitteln gewiß nicht verfälscht. Wird aber der Wein auf solches Eintröpfeln und Umrühren röthlicht, braun, dunkel, schwärzlicht, oder gar Dintenfärbig, so ist er ganz gewiß mit Bleymitteln verfälscht. Ein lauterer Wein wird nach dem Eintröpfeln und Umrühren eher und mehr hell als der andere, ja mancher ächter und reiner Wein bekommt oft gar nicht mehr seine vorige helle weisse und gelblichte Farbe, besonders wenn man zu viel von dem ganz frisch gemachten Liquor darein getröpfelt hat. Daraus läßt sich nichts widriges schliessen, wenn der Wein nur nicht röthlicht, braun, dunkel, oder schwärzlicht wird. Dieser Liquor entdeckt auch, ob ein Weingeist von einem mit Bleymitteln verfälschten Weine herkomme. Denn sein geistreichster Theil wird davon ganz merklich, der phlegmatische Theil aber etwas weniger röthlich oder schwärzlich gefärbt, da ein reiner un-

verfälschter Weingeist seine unveränderte helle Farbe behält. Die Probe geht hauptsächlich auf die weisse, und blasse Weine. Saure, herbe Weine haben keine Zusätze von Bley, folglich hat man nicht nöthig sie, sondern nur süßlichte und verdächtige Weine so zu probiren. Man mache die Probe mit dem Wein im Glase, ja nicht in zinnernen, in verzinnten Geschirren, oder gläsernen, die einen zinnernen Stöpsel haben. Dieser Liquor stinkt überaus schwefelicht und heftig, sowohl wenn man ihn macht, als auch wenn man ihn in den Wein tröpfelt; athmet man diesen Dampf ein, so ist er der Brust, dem Kopf, und den Lebensgeistern höchstschädlich. Darum ist Behutsamkeit nöthig, indem dieser flüchtige Liquor selbst ein sonderbar starkes Gift ist. Man gehe in kleinen verschlossenen Zimmern nicht viel damit um, sondern öffne allemal ein oder mehrere Fenster, und lasse die Luft durchstreichen, wenn man ihn macht, oder die Weine damit probirt. Man verwahre ihn sorgfältig an einem verschlossenen Orte, beschütze ihn vor der äusserlichen Luft in einer mit Blase wohl ver-

bun-

bundenen Bouteille, daß er desto länger zum Probiren taugt. Er bleibt etliche Monat zum Probiren gut, doch gibt die Erfahrung, daß er, je frischer er ist, desto augenscheinlicher und leichter das im Wein verborgene Bleygift entdeckt. Eben dieser Liquor verräth auch den Zusatz des Wismuths. Er entdeckt auch den geringsten Anstrich von Bleymitteln im Wein, da andere Proben nur den etwas häufigen Zusatz von Bleymitteln entdecken. Dahin sind folgende Proben zu rechnen. Man nimmt 8 Loth Wein, tröpfelt 12 Tropfen rectificirtes Vitriolöl hinein, rührt es mit einem Spänlein wohl um. Ist der Wein mit Silberglätte verfälschet, so ändert er gleich seinen Geschmack, die Farbe wird so trüb als Butter- (Rühr-) Milch, und der Bleykalk oder Silberglätte fällt zu Boden, welches alles bey ächten reinen Weinen nicht geschieht. Salzgeist oder Weinsteinöl, oder flüchtiger Uringeist, oder aufgelöseter Alaun schlagen die Zusätze von Bley zu Boden, und machen den Wein schwarz, wenn man in einen mit Bleymittel verfälschten Wein etliche Tropfen davon tröpfelt.

Es ist nicht zu sagen, wie sehr dieses Gift den Wein durchdringe, und von ihm nimmer abzuscheiden ist. Ich habe schon gemeldt, daß der davon kommende Brantenwein noch das Gift behalten, mithin die Destillation es nicht scheiden könne. Die Hefen solcher Weine wird stinkend, und hängt sich als ein schändlicher Unrath an die Fässer an, daß sie kaum wegzubringen ist, und wegen des faulichten Geruchs niemand gern die Fässer reinigen will. Stellt man chymische Versuche mit diesen Hefen an, läßt sie abtrocknen und schmelzt sie, so entdeckt man gleichfalls die Ueberbleibsel vom Bley.

III. Ausser diesen Proben und Versuchen, die ich nr. I. und nr. II. eben angeführt habe, und die nicht alles anzeigen können, was man von einem Weine nach den angeführten Eigenschaften zu wissen nöthig hat, muß man noch von andern einige dahin gehörige Nachrichten einziehen. Es versteht sich von selbst, daß man glaubwürdige Leute darzu erwählen müsse, und also nicht auf die Aussage derer sich zu verlassen habe, die dem Verkäufer durch von ihm

erhal-

erhaltene Geschenke verbunden sind, in dessen Diensten stehen, oder auf andere Weise mit ihm zusammenhangen. Eben so wenig hat man auch auf die widrige Zeugnisse derer zu gehen, die aus Feindschaft, oder Eigennutz z. E. aus neidiger Begierde des andern Handel an sich zu ziehen, zu reden pflegen. Die hauptsächlichste Puncten, worüber man Nachricht einzuziehen hat, mögen diese seyn: 1) wie die Eiche des Orts beschaffen, was der Käufer und Verkäufer für Unkosten zu leiden habe, was für Geld gehe, wie hoch u. s. w. 2) von welchem Jahrgang, aus welchem Orte, aus welchem Berg und Gegend des Orts, der Wein sey, ob man schon selten hievon die Wahrheit erfährt, und erfahren kann, weil beym Ablassen, Auffüllen u. s. w. die Weine miteinander vermischt werden; 3) wie bald insgemein die Weine von solchen Orten trinkbar werden, und von Leuten von Condition über Tisch getrunken werden, und wie dauerhaft sie seyen, ob man auch schon in die Ferne sie verführt, und wie es abgeloffen; 4) wie man die Weine in diesem Keller bey und

nach der Gärung, sowohl junge als alte behandle, wie und wie oft man ablasse, schöne u. s. w. wie der Keller beschaffen sey; 5) ob der Verkäufer viel Obstmost habe, eine starke Famille, die diesen trinke, ob er viel Obstmost verkaufe, um den Betrug durch Vermischung des Obstmostes zu entdecken, der handgreiflich ist, wenn einer jährlich viel Obstmost macht, den er nicht allen in seinem Hause trinken kann, und auch nicht wieder verkauft; 6) ob er selbst viel in seinem Keller mit den Weinen umgehe; 7) wie seine bisherige Käufer mit ihm zufrieden gewesen, die, so auf baar Geld handeln, und sonst freye Hand im Kaufen hatten, wieder gekommen seyen, wenn sonst der Handel nicht durch bestochene Unterkäufer gehindert wurde; 8) wie viel ein gesunder starker Mann, der kein Säuffer seye, von diesen Weinen trinken könne, ohne daß man an ihm den Wein anspüre, oder er völlig berauscht seye, wie es den Leuten nach einem Rausch den andern Tag sey, in Absicht auf Kopfschmerzen, und Mattigkeit, was für Krankheiten bey den

Wein-

Weintrinkern des Orts sich finden u. s. w. 9) ob die Weine im Orte, und wann sie dick und zähe werden, und wie man ihnen helfe, wann sie sich werfen und dergl. Der Wirth, bey dem man logirt, der Kiefer des Verkäufers, und andere Kiefer geben bey einem Glas Wein in einem vertraulichen Gespräche oft die beste Antworten auf diese Fragen für ein Geschenk.

IV. Bisher habe ich nichts unter den Proben von der insgemein sogenannten Weinprobe, der hydrostatischen Weinwage, ausdrücklich gemeldet. Allein ich habe bey der VI.ten Eigenschaft meine Meynung davon kürzlich gemeldet, und füge nur noch bey, daß, wenn ein geistiger Wein sehr viel ätherisches hat, wenn er eine dicke Consistenz hat, oder in einer innerlichen Bewegung seiner Masse stehet, die Weinwage nicht richtig die Geistigkeit anzeige. Man vergleiche, was der verehrungswürdige Herzoglich Würtembergische Herr Leibmedicus Reuß, und dessen würdiger Herr Sohn Herr D. Reuß

Stadtphysicus in Stuttgart, durch die genaueste und merkwürdigste Versuche hievon herausgebracht haben, in dem III ten Stück der Beschreibung mechanischer Kunstwerke des Herrn Pf. Hahns. S. 94. Eben daselbst S. 90. findet sich auch ein Mittel, die betrügliche Obstmostmischerey muthmaßlich zu entdecken durch die Weinwage: wenn nemlich ein Wein auf der Zunge milder ist, als er seiner eigenthümlichen Schwehre nach seyn sollte; so ist eine solche Verfälschung zu vermuthen.

V. Wie ist aber die Güte eines Mosts zu untersuchen? Die Auflösung der Frage ist besonders für die Käufer von Wichtigkeit. Jene Weinwage zeigt die Güte in den damit so genau angestellten Versuchen richtig: aber wird sie es auch allgemein thun, in den Fällen thun, da der Most durch unreinliches Treten und Keltern, durch Einmischung des dicklichten Safts unreifer Trauben u. s. w. dick und zähe ist, ohne daß er gut ist? Der Geschmack des Mostes zeigt nichts sicheres. Er kann süß seyn, wenn

wenn er wässerigt und schleimigt ist, und seine Säure verbirgt, die erst nach der Gärung sich äussert. Süßigkeit, verbunden mit Klebrigkeit, Süssigkeit, die auf der Zunge etwas, aber nichts herbes zurück läßt, und etwas gewürzhaftes bey sich hat, wie bey recht reifen Trollingern (schwarzwälschen) zu finden ist, ein röthlichtes Aussehen, ohne daß der Betrüger färbende Dinge beym Herbsten eingemischt hat, ein gelindes Bizeln, wenn er die Gärung anfangt, sind starke Vermuthungen, daß er einen guten Wein geben werde. Ein ganz weiß oder weißlicht trübe, falb aussehender auf die gewöhnliche Art gekelterter Most hat wenig schwarzen Traubensaft in sich, und verspricht keinen vorzüglich guten, starken haltbaren Wein. Wenn der noch süsse Most in der Stube steht, und sich in wenigen Stunden wirft, und einen starken Bodensatz hat: so ist er wässerigt, zu dünne, und das Zeichen nicht gut; er hat nicht am Stocke recht vergoren, und die eigentliche vollkommene Zeitigung erlangt. Kocht man den Most behutsam ein, und er wird nicht immer süsser,

bekommt auch erst nach vielem Einkochen seine gehörige Dichtigkeit und zähe Consistenz; bekommt er gar, je mehr man Wasser durch Kochen abdämpfen läßt, eine gewisse Rauhigkeit und strengen Geschmack auf der Zunge: so ist von seiner Güte nicht viel zu halten; das Wasser hat blos seinen herben sauren Geschmack vorher verborgen.

Der gewisseste Weg aber, von der Güte des Mosts zu urtheilen, ist dieser: Man betrachte die Witterung des Jahrs, besonders in der Gegend, in der man den Most kaufen will, ob sie vor und in der Traubenblüthe warm und windstill und heiter gewesen; ob bald nach der Blüthe gute Regen, doch nicht zu anhaltend und kalt gefallen; ob zu Ende des Augusts und im September, also in der Kochzeit, warme Witterung, manchmal mit guten Regen, gewesen, und der Hagel nicht geschadet habe; ob gegen und im Herbste keine Fäule, Nester und dergl. sich gezeiget; ob auch alle Trauben gleich zeitig worden, oder viele Herlinge, harte unreife Beere, dabey seyen. Man betrachte den Boden,

die

die hohe, niedere Lage des Weinbergs, wie lange und was für Sonnenschein er habe, was für Boden, was für Sorten der Stöcke, viel gute rothe, oder lauter weisse, solche, die viel Saft geben; ob die Stöcke weit oder enge stehen, wie sie geheftet, und gebauet werden, daß die Sonne und Luft frey zu den Trauben kommt, oder sie im Schatten des Laubs u. s. w. stehen; ob er mit Mist stark gedungt wird, welches der Güte des Mosts schadet; ob der Weinberg alt seye, welcher bessern Wein gibt, oder nicht; ob er grasicht sey, ob er überhaupt fleissig gebauet werde, welche Sorten Weinstöcke die meisten seyen. Man sehe ferner auf die Art des Herbstens und Kelterns, ob man die Trauben recht reif werden lasse, eine Auslese mache der Ruländer, Clevner u. s. w. ob man faule, harte Beere und dergl. mit unter die gute Trauben hineinlese, ob man beym Zertreten der Trauben reinlich sey, ob im Nebel, Regen gelesen worden, also viel Wasser in den Most komme, ob der Most in der Kufe oder Bütte unbedeckt stehe, und Regen und Staub darein falle, ob er lange vom

Ab-

Ablesen an in den Trestern stehe, und herb werde, ob er gar daran unzugedeckt gähre, also ihm viel edles verfliege, wie man keltere, reinlich oder unreinlich, wie oft man den Secker mache, die Kämme zerhaue, und dem Druckweine neues herbes Wesen beybringe; ob die Kufen oder Mostbütten unter Obrigkeitlicher Aufsicht stehen, so stehen, daß man mit dem Moste nichts betrügliches vornehmen könne; wie viel man Druckwein zum Vorlaß nehmen müsse, da allemal der Wein besser wird, je weniger Druckwein darzu kommt, und je süsser und reiner man den Vorlaß bekommt. So ist auch darauf zu sehen: ob beym Druckwein mehrere mit unserm Verkäufer zugleich keltern, die viel schlechtere Trauben haben, und seinen Most verschlimmern; ob er auf einen keltert, der gar schlechten Most hatte, indem vorher das Biet nie gereiniget wird; desgleichen, ob der Verkäufer, da an den besten Weinorten oft die schlechteste Weinberge zugleich seyn können, nicht die Trauben aus dem besten Weinberge mit den Trauben der übrigen in der Bütte vermischt habe,

be, und allen Most der Bütte für Most aus dem besten Berge ausgibt; welches öfter geschieht, als man glaubt. Einkäufer hat auf diß alles zu sehen, ehe er einen Most kauft, und wird sich dabey besser, als bey allen übrigen Anzeigen befinden, welche auf Vorurtheile meistens hinauslauffen.

II. Capitel.

Von der Weinverbesserung überhaupt, ihren Arten, Wegen und Hauptregeln.

Die Weinverbesserung besteht darinn, daß man einen bessern Wein, also einen Wein erlange, der jene Eigenschaften in einem vorzüglich grösern Grade habe, als sie sonst die Weine, welche von dieser Art an einem gewissen Orte wachsen, insgemein an sich zu haben pflegen. Diese Verbesserung hat ihre Grade. Entweder ist gar nicht darzu zu rechnen,

oder ist es der unterste Grad, wenn man nur einen Wein von gewissen ihm zugestoßenen Krankheiten curirt, oder ihn davor verwahrt, also eben macht, daß er bleibt oder wieder wird, wie die Weine dieser Art und Gegend insgemein sind, mithin nur so gut wieder wird oder bleibt, nicht aber verbessert wird. Für den höchsten Grad der Weinverbesserung halte ich, wenn man ihn so weit bringet, daß er den besten Weinen, die mit diesen jenen besonderen Vorzügen in der Welt wachsen, z. E. einem Spanischen und dergl. die man zu Muster nimmt, so nahe, als möglich ist, kommt oder gleich wird; welches man die Verwandlung der Weine nennen kann. Die mittlere Grade der Weinverbesserung lassen sich hieraus leicht abnehmen.

Die Mittel und Wege der Weinverbesserung bestehen überhaupt darinn, daß man

1) abscheidet, was der Vollkommenheit des Weins, welche in der Gegenwart der im ersten Kapitel betrachteten Eigenschaften des guten Weins besteht, im Wege stehet;

2) und zusetzet was zur Vollkommenheit mangelt, und gut und nöthig ist, was die Natur selbst sonst den besten Weinen zu geben pflegt.

Das Abscheiden begreifft in sich: daß man, wo möglich, vorher verhindere, was sich untaugliches einmischen könnte, daß es nicht in Trauben, Most und Wein komme. Diß Vorbeugen ist besser, als das schon Eingeschlichene wieder wegschaffen. Ich rechne dahin das überflüssige Wasser, und Säure und Erdigte von den Bestandtheilen des Mosts und Weins (siehe Kap. I.); ferner das Unreine und Grobe bey diesen Bestandtheilen, und endlich das der Gesundheit durchaus Schädliche, das Fremde, das dem Weine seine Dauer, Geruch und Geschmack benimmt, z. E. widrige Dünste, die sich aus dem Faß und Keller in den Wein zögen, die Hefen, die wieder aufsteigen kann, u. s. w. Dahin gehört auch, daß man dafür sorge, daß die grobe Theile entweder durch eine Gärung subtil und zart gemacht, und sodann beybehalten, oder, wenn sie die Natur durch Hefen und Weinstein ableget, sie nicht wieder in den Wein sich mischen.

Unter dem Zusetzen will ich auch das verstehen: daß man den Wein das Gute, das er schon hat, nicht verlieren, es ihm rauben lasse, z. E. dem Verfliegen der edelsten Dünste währender Gärung, währendem Ablasse vorbeuge. Die Zusätze selbst müssen dem Moste oder Weine nützlich, sie müssen seiner Natur gemäß seyn, sie müssen gehörig zart und subtil seyn, und so beygebracht werden, daß sie sich mit den Theilen des Mostes oder Weins innigst vereinigen. Bloses Eingiessen ist noch kein Zusetzen.

Der Zweck des Abscheidens und Zusetzens ist, daß der Most oder Wein alle Theile, die ein recht guter Most oder Wein von Natur hat, habe, und zwar in eben der Proportion, Qualität, und Vereinigung habe, wie sie der beste Wein hat. Mangelt es an dieser Proportion, z. E. ist von dem einen Theil in Proportion gegen die übrige zu viel da, z. E. zu viel Wasser, zu viel Säure, gegen das ölichte; so kann man die rechte Proportion herstellen, wenn man das überflüssige Wasser und Säure wegschafft, oder es da läßt, aber mehr ölichtes

oder

oder süsses zusetzt, oder beedes zugleich thut, und verhütet, daß die Zusätze nicht wieder verfliegen, oder in die Hefen fallen. Damit die Theile, auch das Zugesetzte, so zart und fein werden, und sich so gut und feste miteinander verbinden, als in den besten Weinen; so besorgt man eine gelinde, langsame Gärung gehörig, und läßt sie weder zu kurz noch zu lange dauren.

Die Grundsätze aller Weinverbesserungen müssen unwidersprechlich diese 4 Hauptregeln seyn:

I. Die Weinverbesserung muß unschädlich für 1) den Wein selbst, 2) und die menschliche Gesundheit seyn. Wie viele Verbesserungen schaden der Dauer des Weins, daß man ihn schnell wegtrinken muß, weil er sonst absteht, ihn nicht wohl versühren darf, weil er sonst umsteht! Dahin gehört das Einmischen thierischer Materien z. E. der Milch in den Wein, welche der Fäulnis so sehr ausgesetzt sind, oder mit dem Wein aus dem Gewächsreiche versetzt, der sauren Essiggärung.

Die Bleymittel sind ein Exempel der für unsere Gesundheit so schädlichen Weinverbesserung.

II. Die Weinverbesserung muß eine wahre, nicht blos scheinbare Verbesserung seyn, also nicht blos die Fehler des Weins vor unsern Sinnen verbergen, und sie doch im Weine übrig lassen. Der Obstmost, gewise Schönen, die sogenannte unten zu beschreibende Weintinctur verdecken nur die Säure vor dem Geschmacke, lassen sie aber im Weine, daß sie wie zuvor in unserm Leibe Colik, Nierenweh, Gichtschmerzen, Contracturen etc. wirken kann; sind also nur scheinbare Verbesserungen, und Täuschereyen unserer Sinnen, und des Nächsten, den man durch diesen Schein verführt, einen Wein, und mehr davon zu trinken reizt, vor dem ihn seine Säure sonst gewarnet und von der Uebermase abgehalten hätte. Es muß also die Weinverbesserung

1) eine dauerhafte, beständige Verbesserung des Weins, nicht eine Schmiererey seyn. Das ist sie aber, wenn die dem Weine

Weine beygebrachte gute Eigenschaften nur eine Zeitlang dauren, z. E. die Farbe, die Süssigkeit sich mit der Zeit wieder verliert.

2) Sie kann aber nicht eine wahre, dauerhafte Verbesserung seyn, wenn sie nicht

a) natürlich ist, die Kunst nicht der Natur in ihrem Verfahren nachahmt, wie sie an den besten Weinorten den besten Most und Wein verfertigt; wenn nicht alle gebrauchte Mittel und Wege der Natur des Weins gemäß sind. Nichts un- und widernatürliches bestehet lange.

b) Da nun die Natur vor und durch Gärungen alle Abscheidungen vornimmt, und alle Zusätze den flüssigen Dingen einverleibet, und diese dardurch verbessert; so muß eine gründliche Weinverbesserung alles durch die Gärung bewirken. Sie muß abscheiden und zusetzen vor der Gärung beym Moste, oder in der Gärung, oder darzu die Gärung erneuren, und diese Gärungen gehörig einrichten.

III. Bey der Weinverbesserung muß aller Betrug, alle Lügen vermieden werden. Gesetzt man brächte einen Wein heraus, der dem Ungarischen, dem Spanischen, dem Champagner gleich wäre; so solle man nie denselben für einen würklich in Ungarn, Spanien, und Champagne gewachsenen ausgeben, nie ihn dafür verkaufen.

IV. Die Weinverbesserung muß endlich auf eine sichere Weise wahrhaftig vortheilhaft seyn. Hierzu wird erfordert:

1) daß sie nicht schwer und mißlich auszuüben seye. Sonst könnten leicht, wenn die gröste Sorgfalt, Vorsicht und Geschicklichkeit und Arbeit, deren viele nicht gewachsen sind, leicht überdrüssig werden, erfordert wird, mehrere Versuche mißlingen, und den Vortheil der gerathenen verschlingen.

2) Die aufzuwendende Kosten müssen dem zu erhaltenden Gewinn nicht gleich seyn, noch weniger ihn übersteigen. Z. E. wenn der Weinhändler seinen Credit, daß er ächte Weine habe, einbüssete, und sich seinen

nen Weinhandel verschlüge; so überstiege dieser Schaden alle vorher erlangte Vortheile. Man streiche ferner einen Wein, d. i. mische im Herbst etwas von süssem guten Weinmost unter einen alten Wein; so wird dieser dardurch um 1-2 Jahre jünger am Geschmack. Kann man nun ihn desto später als einen guten Wein seiner Art verkaufen; so kann dieser Verzug leicht den Vortheil aufheben.

3) Es versteht sich von selbst, daß der Vortheil ein nach den Landesgesetzen, und nr. I - III. erlaubter Vortheil seyn müsse. Sonst hört er auf ein Vortheil zu seyn, der Betrüger mag ihn ansehen wie er will.

Zweyter Theil.

Mittel zur Weinverbesserung.

Wie nun nach diesen Regeln ein Wein zu verbessern seye, will ich im IIIten Theile umständlich zeigen, hier aber die dort vorkommende

mende Arbeiten beschreiben, um mich kurz darauf berufen zu können. Wer diese inne hat, und sich wohl bekannt macht, dem wird es leicht seyn, zu fassen und ins Werk zu setzen, was im III ten Theile wird vorgeschrieben werden. Ich setze sie nicht nach der natürlichen Ordnung, sondern nach der Alphabetischen hieher, damit man sie desto leichter nachschlagen kann.

Ablassen. 1) Es solle durch den Schlauch und Blasbalg geschehen, damit der Geist nicht verfliege. 2) Eben deswegen solle man, wenn etliche Maase Wein aus dem Fasse geloffen sind, sogleich dem Wein aufbrennen. Man zündet eine Schwefelschnitte an, hält sie brennend 1 - 2 Schuh hoch über dem offenen Spuntloche, rückt sie nach und nach weiter hinab, so kann man endlich sie ins Spuntloch hineinbringen, ohne daß sie verlöscht. Hierauf setzt man den Blasbalg, dessen Rohr mit Tuch umwickelt ist, auf, und braucht ihn, wenn es nöthig ist. 3) Wartet man nicht, bis der Hahn

gerad

gerad zischt, sondern siehet von Zeit zu Zeit nach, ob der Wein noch recht klar lauft. Sobald sich seine Klarheit nur im geringsten ändert, hört man auf, den Wein in den Schlauch lauffen zu lassen. Das übrige im Fasse behält man als Trübwein. (Siehe unten Hefen). Die 3 - 6 ersten Maase, so beym Ablassen heraus lauffen, sind sauer und hefigt. Man bringt sie auch nicht ins neue Faß, sondern unter den Trübwein. Die 3 - 6 letzte Maase, die noch hell lauffen, sind schwach. Man lasse sie auch aus dem neuen Fasse. 4) Das Einbrennen des Fasses, in welches der Wein kommen solle, versteht sich von selbst. 5) Eine sehr gute Art abzulassen ist, wenn man sich nach Roziers Art eines Hebers bedient, welcher die Hefen durch Erschütterung des Fasses nicht in den Wein aufsteigen macht. Man kann den Heber mit und ohne Blasbalg gebrauchen; jenes ist besser. 6) Nie lasse man den Wein ab, wenn das Wetter sehr warm, starke Winde wehen, der Wein in einer starken innerlichen Bewegung und nicht recht hell ist. Man erwähle

eine Zeit, da die Luft heiter, trocken, rein, und nicht zu kalt ist, fliehe auch die Stunde, wenn Sonne und Mond auf- oder untergehen. Man öffne den Spunt nur nach und nach, damit weder die Luft zu stark eindringe und den Wein bewege, noch ein starkes Klopfen die Hefen aufrühre. Darzu taugen der Champagner lange Spunten.

Ehe man ein Faß mit Wein von einem Orte in einen andern bringt, lasse man den Wein vorher ab, damit nicht die Hefen in den Wein aufsteige bey der Bewegung des Fasses.

Der Grund von dem allen ist die vornehmste Absicht des Ablassens, daß man nemlich den Wein von den Hefen reinige, und ihr Aufsteigen in den Wein, oder doch die Mittheilung ihrer herben Strenge an den Wein verhüte. 7) Deswegen ists oft auch gut, den Wein 5-6 Tage vor dem Ablassen zu schönen, um die in ihm noch steckende subtile Hefen wegzubringen.

Abscheiden, was an sich, oder durch seine Grobheit, oder durch seine Uebermasse dem Most und Wein an der guten Qualität schädlich ist. Dahin gehört auch das Verhüten, daß dergleichen Dinge gar nicht in den Most oder Wein kommen.

Das überflüssige **Wasser** scheidet man vom Moste ab, indem man es in den Trauben 1) vor dem Keltern ausdünsten läßt. Der Saft der weissen Trauben ist jeder Zeit wässeriger als der schwarzen. Von beeden Arten geben in nordlichen Ländern die den am wenigsten wässerigen Saft, welche frühe Sorten sind, welche kleine, nicht nahe aneinander stehende, dünnhäutige Beere haben, zottelichte Trauben sind, oder ihre einzelne Beere an einem längern Stiele stehen haben, von Natur lieber recht reif werden, ältere Stöcke von einerley Art sind, oder doch kein sehr schwammichtes Holz und allzuviel Saft haben. Schneidet man den Weinstock kurz, wie im Würtembergischen ohnehin geschieht, macht Bögen, läßt aber doch keinen Trauben die Erde berühren; sorgt man dafür, daß die Beere, NB.

wenn sie ausgewachsen und nahe bey der Reifung sind, ja nicht viel bälder, nicht mehr so viel als zuvor im Schatten stehet; so vermindert sich das Wässerige in den Trauben vor dem Ablesen derselben. Man kann um die eben bestimmte Zeit behutsam ein Blatt hinwegnehmen, das die Traube zu sehr versteckte: aber man muß weder dem Stocke noch der Traube dardurch schaden. Man blatte den Stock nicht ganz und gar ab, sondern mache den Anfang mit wenigen, wenn die Trauben ihrer vollkommenen Reifung sich nähern; man gehe im Abnehmen der Blätter nach und nach immer weiter, und höre mit dem Abnehmen auf, wenn das Häutlein an den Beeren anfängt sich zu runzeln, und die Beere weich werden. Diß Kennzeichen ist zuverlässig. So macht man es in vielen Orten, und befördert dardurch die Zeitigung, und verhindert die nasse Fäule der Trauben.

Das will ich nicht einmal erinnern, daß die Stöcke weit genug von einander stehen, und von Zeit zu Zeit alle Ruthen sollen geheftet und verbrochen werden, damit Sonne

und Luft nicht zu sehr abgehalten, und auch der Boden ausgetrocknet wird. Es thut auch gut, wenn man um die oben gemeldte Zeit die Traubenstiele verdrehet, oder in den Stiel der Trauben schneidet, damit nicht mehr soviel Saft, als zuvor, in die Traube kommen kann.

Läßt man die schon reife Trauben bis in den November hinein bis zur ersten Frost am Stocke hangen; so kriegt man weniger, aber bessern Wein, weil Frost und rauhe Winde das Wässerige des Safts aus den Beeren durch die Ausdünstung abscheiden. Nach dem Lesen, aber noch vor dem Treten und Keltern scheidet man das Wässerige ab, wenn man entweder, wie man in Ungarn den Trockenbeerwein und Ausbruch macht, die Weinbeere abtrocknen und einschrumpfen läßt, wie Zibeben, und sie allein, oder mit Most oder Wein übergossen, auspreßt; oder wie beym Strohwein üblich ist, die Trauben unter dem Dache an Strohseilern aufhängt, bis sie einschrumpfen, und alsdann auspreßt; oder wie es in Italien bey den Muscateller-Weinen

nen einige machen, und es auch in Spanien geschieht, man von 8 zu 8 Tagen nur die reifste Trauben ausliefet, die abgeschnittene Trauben auf Backsteinen und dergl. 3-4 und mehr Tage in die freye Sonne leget, bey Nacht aber vor dem Thau unter Dach bringt, und hernach erst auspreßt; oder die vollkommen trocken abgelesene Trauben in eine grose trockene Kammer oder auf einen Boden hinauf bringt, auf Stroh so legt, daß sie nicht aufeinander liegen, oder, damit auch Luft von unten hinauf durchs Stroh an sie kommt, auf ein Gitter legt, alle Tage Luft gibt, daß die Dünste fortgehen, und dieses 2-4 Wochen lang thut. Gut ists, alle gelesene Trauben in flachen und weiten Gefässen 2 Tage lang der ganzen Sonnenhitze des Tages wenigstens bis 2-3 Uhr Nachmittags auszusezen, und an dem Tage, da man sie noch nicht keltert, nach 3 Uhr in den Keller bringen, daß sie über Nacht die Wärme nicht verlieren.

„Das alles ist im Grosen nicht wohl thun„lich, aber dient doch darzu, daß man hier„durch sich einen Ausbund von einem gu-

ten

„ten Weine machen kann, um andere damit „gut zu machen, wenn man es mit einem Theil seiner besten Weinberge und Trauben so macht. In Nieder-Ungarn wird eben darzu der Trockenbeerwein gebraucht. Uebrigens, wenn es die Witterung zuläßt, lese man nie, „als wenn die Trauben völlig reif sind, und „lese sie trocken ab. Es ist gewiß, daß das Lesen, so lange der Thau liegt, $\frac{1}{25}$, im Nebel Lesen $\frac{2}{13}$, und gar im Regen Lesen noch mehr Wasser unter den Most mischt. Eben dahin gehört auch, daß man im Trocknen die Trauben trete oder zerdrücke, und dieses Gefäß und die Bütte oder Kufe vor dem Thau uud Regen beständig bewahrt bleibe.

In Spanien mischt man etwas ungelöschten Kalk unter die Trauben, die man zerdrücken will, damit der Kalk das überflüssige Wasser und Säure einschlucke. Ich sehe nicht, daß es dem Wein und der Gesundheit schädlich wäre, wenn wir es nachahmten, aber, daß der Kalk hernach wieder wegkäme, den Saft der Trauben oder Most durchseiheten, welches ohne viele Mühe zu bewerkstelli-

gen

gen wäre, und viele Unreinigkeiten bey Zeiten abscheidete, ehe sie die Gärung dem Weine völlig einverleibte; das trüge auf vielerley Weise ein groses zur Güte des Weins bey. Meistens können wir das überflüssige Wasser erst nach dem Keltern abscheiden, und zwar auf 4ley Weise: 1) durch Abdünsten oder Einkochen (s. Einkochen), 2) durch Einfrieren (s. Frost), 3) durch schickliche Zusätze, welche zugleich auch die überflüssige Säure abscheiden, wie jetzt gleich folgen wird. Man „muß aber nicht zu viel Wasser abscheidan, „damit der Most vor sich allein noch gären kann, „welches er auch alsdann noch thut, wenn er so ist, daß er kaum noch ein frischgelegtes Ey träget.

Die überflüssige Säure scheidet man ab, wenn man vor allen Dingen für die rechte Zeitigung der Trauben sorgt, und die Sorten von Weinstöcken abschafft, die bey uns nur einen sauren Saft in mittelmässig guten Weinjahren geben. Das meiste, was zur Verhütung und Abscheidung des überflüssigen Wässerigen vor dem Lesen und Keltern dienet, gehört auch hieher, und besonders noch diß,

daß

daß man nicht unreife, halbreife, und ganz reife Trauben zusammen lieset, und etwa auch noch Rebholz und Traubenblätter darein sich mengen läßt; daß man die Trauben abbeeret oder raspelt; daß man den Wein nicht, oder nicht lang an den Trestern stehen läßt; daß man nicht auf die gewöhnliche Art keltert, da man den Secker mit der Axt behauet, und das Herbe von den Kämmen und Häuten unter den Most mischt; da man einen der schlechte Trauben hat, mit einem andern der gute hat, zusammen einen Secker machen (mit einander deyhen) läßt oder heißt; da man, ohne vorher das Biet zu reinigen, nach einem sauren Secker einen guten keltert; da man den Most in solchen Gefässen und Fässern trägt und aufbewahrt, aus welchen er eine unartige Säure in sich nimmt; da man endlich den Druckwein und Vorlaß mit einander vermischt, und sich fälschlich beredet, dieser letztere allein gebe keinen haltbaren Wein. Von der Vermischung des Mostes in den Zehendfässern rede ich gar nicht. Hier sind einige offenbare Ursachen, woher so viel Säure in unsern Most

kommt.

kommt. Sollte man nicht diese Quellen der Säure verstopfen, damit in bösen Jahren der Wein nicht allzuschlimm wird, und man in guten und mittlern Jahren doch auch einen guten Wein erlangt. Man kann hierdurch viele Säure abwenden. Sonsten scheidet man sie ab, welches in eines jeden Gewalt stehet, wenn man in den schon gekelterten Most, ehe er ins Faß kommt, oder gleich, nachdem er ins Faß kommt, Dinge thut, welche die überflüssige Säure und Wasser verschlucken, nemlich absorbirende Erden, z. E. Kreiden, Krebsaugen, Kalk, gepülverten Marmor, armenischen Bolus, oder alcalische Salze, z. E. Weinsteinsalz, das Salz aus der Asche verbrannter Weinreben, oder auch Pottasche. Man muß dergleichen Dinge so in den Most thun, wie unten (s. Einmischen,) wird gezeigt werden. Man muß nicht zuviel hinein thun, weil es sonst die Gärung hindert, und nur die überflüssige, nicht alle Säure muß verschluckt werden, indem sonst der Wein matt und schwach wird. Nachdem man dergleichen Dinge in den Wein gemischt hat; so

muß

muß er ruhig über Nacht stehen, und nach 24 Stunden längstens abgelassen werden, damit diese indessen zu Boden gefallene Dinge hinwegkommen, die man mit dem darüber stehenden merklich trüben Moste in das Hefenfaß bringt, und so zu nuz machen kann. Der übrige hellere Most kommt in ein anderes gutes Faß, um darinn zu gären. Auf diese Weise ist es weder dem Weine noch der Gesundheit schädlich. Etliche Loth Pottaschen oder Weinsteinsalz sind auf einen Würtemberg. Eimer genug. Je säurer der Most ist, ein desto grössere Portion nimmt man. Oben bey der Abscheidung des Wassers ist gemeldet worden, daß die Spanier das unter die Trauben mischen, ehe man sie zerdrückt.

Hat der Most viel überflüßiges fettes, ölichtes, besonders grobes ölichtes, wie der Most es ist aus jungen, stark gedüngten und fetten Weinbergen, deren Boden etwa noch darzu schwer ist; so kann man die alcalische Salze mäßig einmischen, und, wenn er etwa nicht schon sauer ist, präparirten Weinstein, etwas von Schwefelöl oder Vitriolöl zu-

 sezen

sezen, und übrigens machen, daß eine gelinde langsame Gährung das grobe Oel verdünnern, und dardurch den Wein geistiger werden läßt.

Auch die grobe erdigte Theile des Mostes sind abzuscheiden, die etwa durch unordentliches Lesen, Treten, Keltern, Staub, der in den Most geflogen u. s. w. darein gekommen sind. Das geschiehet durch Abgiessen, Seihen, und Ablassen. Man lasse den Most an einem kühlen stillen Orte, ruhig, in einem reinen und wohl zugedeckten Gefässe etliche Stunden stehen, bis sich das grobe gesezet, und giesse das obere flüßige reine sachte ab, den Bodensatz aber thue man entweder ins Hefenfaß, oder in ein besonder Faß, um einen geringen Wein daraus zu machen. Das läßt sich auch thun, wenn man ihn nach 24 Stunden wieder abläßt, nachdem er ins Faß kam. Das Durchseihen kann man im Grosen so verrichten, wie es beym Bierbrauen vermittelst des Gestellkübels geschiehet. Wenn der Most die stärkste Gährung im Fasse vollendet hat, nämlich drey bis fünf Wochen nach dem Einkellern, lasse man ihn ab, so bringt

man

man schon viel wüste Hefen hinweg, die sonsten wieder in den Most aufgestiegen wäre. Man verliert durch diß Ablassen vor der Gährung, und in der vierten bis fünften Woche der Gährung nicht viel an der Quantität, gewinnt aber an der Qualität und bäldern Trinkbarkeit des dabey doch dauerhaften Weins merklich.

Auffangen die Dämpfe und den Gäscht der gährenden Weine, um ein kräftiges Mittel zu bekommen, einen Wein, der nicht gähren will, zur Gährung zu bringen. Die Champagner sezen auf das Spuntloch einen Aufsatz, wie der Helm eines Brantenweinhafens (Destillirblase) ist, und fangen so die Dämpfe und den Gäscht in ein zur Seite des Fasses liegendes kleines Fäßlein auf, in dessen Spuntloch man das lange Rohr des Helms steckt.

Auffüllen der Weine. Es ist nöthig, daß man das Faß immer voll halte, vornämlich wenn der Wein gährt, und es daher, weil der Wein immer zehrt oder ausdünstet,

von Zeit zu Zeit auffülle. Diß Auffüllen muß 1) wenn der Most oder Wein solle gut bleiben, mit Most und Wein geschehen, der nicht geringer, sondern eben so gut oder noch besser ist, den man zu dem Ende in einem kleinen Fasse aufbehält. 2) Das Eingiessen dessen, womit man auffüllt, muß sachte und langsam geschehen, und so muß auch der Spunten gelinde weggethan, und eben so auch das Spuntloch damit gelinde verschlossen werden. Klopfen und Poltern taugt nicht. Daher taugen die unten (s. Spunt) zu beschreibende Champagner Spunten, und die Röhren des Hales am besten. 3) Hat man das Auffüllen eine Zeitlang vergessen, auch dem Wein nicht aufgebrennt, und der Wein indessen einen Kahn (Kohn) bekommen; so füllt man den Wein durchs Kohnrohr auf. Sonst mischt man die Kohnen in den Wein, und verderbt ihn. Bey den Champagner Spunten und jenen Röhren braucht man das Kohnrohr selten. 4) So lange die erste unruhige starke Gährung währt, fülle man alle Tage ein bis zweymal auf, sodann bis Martini alle acht

Tage,

Tage, von Martini bis in Jenner alle vierzehn Tage und hernach alle vier Wochen. Man muß 5) beym Eingiessen acht geben, daß man nichts verschüttet, das Faß nicht überlauft, sondern gerad voll ist. Das verschüttete verriecht, verdirbt, giebt üble Dünste im Keller, und die Faßdauben verderben, wenn es aussen an ihnen hangen bleibt. Daher, weil der Wein in gleicher Zeit nicht gleichviel zehret, muß man nicht meynen, daß man immer gleichviel ins Faß giessen müsse. Das eine mal könnte es nicht voll werden, das andere mal überlauffen.

Aufbrennen ist vom Einbrennen nur darinn unterschieden, daß jenes geschiehet, wenn Wein im Fasse ist, dieses aber, wenn das Faß leer ist. Das Aufbrennen solle verhindern: 1) daß der Wein nicht merklich gährt, und dadurch keine Kohnen sich oben auf dem Wein im Fasse ansezen; 2) daß die Luft oben im Fasse unelastisch wird, und das geistige des Weins nicht in den leeren Raum, der im Fasse über dem Wein ist, verfliege, und der Wein schwach werde; 3) daß

die über dem Wein am Spunten und den Seiten des Fasses und oben im Fasse innen sich ansezende Feuchtigkeit nicht schimmelicht werde, das Faß davon anlaufft, und dem Wein ein Fehler beygebracht wird. S. oben beym Ablassen. Das übrige kommt hernach beym Einbrennen vor.

Ausdünstung des Mosts und Weins, oder sein Zehren verhindern, oder doch mässigen. 1) Der Keller muß recht beschaffen seyn, s. Keller, 2) und so auch die Fässer, s. Fässer. 3) Die Fässer müssen immer voll gehalten werden. (s. Auffüllen) Kann das nicht seyn, so giesse man rein Oel, vornämlich Baumöl oder Brantenwein, durchs Spuntloch so auf den Wein hinein, daß es sich auf dessen ganzer Oberfläche ausbreitet, diese völlig bedeckt, und des Weins Ausdünstungen zurück hält. 4) In je grösern Fässern, welche aber voll seyn müssen, der Wein liegt, desto weniger zehrt er. 5) Die Fässer müssen im Keller so liegen, daß die Luft, die durch Thüre und Luftlöcher des Kellers herein kommt, nicht über sie hinstreicht. Winde, besonders

Süd=

Südwinde, und Wärme sollen nicht in den Keller kommen, aber auch keine solche Kälte, daß der Wein gefriert, weil er währendem Gefrieren sehr stark ausdünstet. 6) Alle innerliche starke Bewegung des Weins durch merkliche Gährungen, durch Klopfen an die Fässer, Poltern im Keller, Hineinschlagen des Spuntens, solle vermieden werden. 7) Das Faß muß durch den Spunten wohl verschlossen werden, so daß man auch den Spunten mit Sand zudeckt, oder gar mit Mörtel ihn überzieht, oder verpicht. Wenn der Wein nicht immer an den Spunt reichet, so schrumpft dieser bey seiner Austrocknung, und schließt nimmer genau. So gehts auch, wenn der Wein in Bouteillen ist, mit dem Propfe. Daher legt man die Bouteillen auf die Seite, daß der Wein an den Pfropf beständig hinlangt. Bey gährendem Moste brauche man die Champagner Spunten und die Halesische Röhre, welche den Dünsten den nöthigen Ausgang lassen, aber doch nicht zu viel. 8) Der Abzug der Dünste aus dem Keller muß nicht zu heftig seyn. (s. Luftwechsel) 9) Das

Holz der Fässer muß nicht zu locker, und die Fugen wohl geschlossen, auch die Dunstlöchlein (pori) des Holzes mit einer Materie erfüllet seyn, welche die Dünste nicht durchläßt. Dahin gehört, daß man ja den Weinstein in den Fässern, welche Fugen und jene Dunstlöcher genau schliessen, nicht zu seinem grosen Schaden ausklopfen, oder, wann die Kiefer ins Faß schlupfen, ihn durch sie unvorsichtig, oder diebisch wegbringen lasse. Der Rath, den einige geben, ist werth, daß man ihn probire: daß man nämlich den alten Römern folge, welche ihre Weingefässe verpichten, also die Fässer wo nicht von innen, doch von aussen verpiche, oder zum wenigsten sie von aussen mit einer weissen Oelfarbe recht dick anstreiche, oder mit Oel einschmiere, welches auch zugleich zur Daner der Fässer dienet. Das Ausschwenken der Fässer solle zuerst mit siedendem, sodann mit kaltem Wasser geschehen, und endlich erst (ja nicht in umgekehrter Ordnung) mit Weingeist, den man entweder im Fasse herumlauffen läßt, oder darinn verbrennt. Die alte Römer brauchten, wie in Spanien

noch

noch üblich, grose wohlgebrannte und glasurte Gefässe, die Weine darinn aufzubehalten, in denen er nicht so stark zehrte. In Bouteillen dünstet er auch weniger aus. 10) Beym Verführen dünstet der Wein wegen der dadurch vermehrten innerlichen Bewegung stark aus. Fässer mit einem äussern Ueberzug von Gips, Oelfarbe ꝛc. und, wenn man noch ein Faß als ein Futteral darüber hinmacht, mässigen die Ausdünstung sehr. Setzt man Weine, welche durchs Verführen oder überhaupt durch eine starke Ausdünstung matt oder dick und zähe wie ein Oel geworden, in einen bedeckten kühlen Ort, daß sie dort eine Zeitlang liegen, und die Feuchtigkeit aus der Luft wieder einsaugen, so erhohlen sie sich oft bald wieder. 11) Man lasse wegen der Ausdünstung nicht anderst einen Wein als durch den Schlauch ab. s. Ablassen. 12) Unten beym Herbsten wird gezeigt, wie das Ausdünsten des Mosts in der Bütte zu verhüten seye. 13) Vornämlich gehört hieher, wie „man das Ausdünsten oder Verfliegen der edel„sten Theile des Mosts bey der Gährung im

„Fasse verhindern solle. Diß heißt machen, „daß die Weine unter sich gähren, und ist „eines der Hauptstücke zur Verbesserung der „Weine.„ Man erwählt Fässer von starken Dauben, die mit starken eisernen Reifen gebunden sind, und starke Böden haben. Gut ists, wenn hölzerne Reife zugleich, besonders Hauptreife umgelegt sind. Die Fässer sollen nicht zu groß seyn. Ohne alle Gefahr ist es mir bey Fässern gelungen, die fünf bis acht würtembergische Eimer hielten, ohne daß ich Ketten um die Fässer gelegt, und sie gespannt habe. Je kälter und tiefer der Keller ist, in dem sie liegen, und je süsser der Most in die Fässer kommt, desto besser ist es. Denn man muß die Gährung so gelind und mäßig einrichten, als möglich ist. Daher muß auch das Faß, in welches der Most kommt, etliche Tage vorher wohl eingebrennt werden, und der Schwefeldampf wohl bewahrt werden, damit er nicht verfliegt, wenn man den Most ins Faß thut. Man macht das Faß ganz voll, und setzt entweder eine Halesische Röhre statt des Spunten aufs Spuntloch, oder einen

Champagner Spunten, an dem ein kleines Löchlein offen ist, oder steckt den gewöhnlichen Spunten ein, läßt aber darneben ein Löchlein offen, das so weit ist, als der kleine Finger dick ist. Das Faß hält man immer spuntvoll, sonst ist Gefahr des Zersprengens da. Wer das nicht thun kan oder will, der fülle sein Faß mit Moste, wie gewöhnlich, nur so voll, daß er kaum die Oberfläche des Mosts mit einem Finger durchs Spuntloch erreichen kann, giesse, wie oben gemeldt, von reinem Baumöl oder Brantenwein so viel sachte oben hin auf den Most, daß er ganz damit bedeckt wird, lege ein Tuch aufs Spuntloch, und den Spunten umgekehrt aufs Tuch, und brenne von Zeit zu Zeit auf. Durch diesen einigen Handgriff haben einige, worunter auch der seel. D. Junker zu Halle war, aus ihrem Moste einen weit süssern und stärkern Wein erlangt, als sie sonst würden bekommen haben. Die Weine, welche so unter sich gähren, vollenden spät ihre Gährung, werden auch nicht so gar helle, wenn man sie nicht nach der Gäh-

rung

rung öfters abläßt, und vor dem 2ten oder 3ten Ablassen schönet.

Bouteillen. Den Wein darauf ziehen. Man schöne fünf bis sechs Tage vorher den Wein mit ein Viertel der sonst gewöhnlichen Quantität Hausenblasen, er mag so helle seyn als er will. Man erhebt gleich das Faß. Man steckt so tief unten ins Faß, als möglich, da man sodann das Faß nicht erheben darf, einen kleinen metallenen Hahnen, der unter sich gebogen ist, stellt eine reine Bouteille in einem Kübel unter den Hahnen, und läßt den Wein in die Bouteille lauffen. Man lasse den Hahn einen halben Zoll in den Hals der Bouteille hineingehen, und halte sie so läge, daß der Wein nicht mit Gewalt gerad auf den Boden der Bouteille hinabfällt, sondern innen gelind an den Seiten des Glases hinabfliesset. Man läßt den Hahn immer offen, und, so bald eine Bouteille voll, rückt man schnell eine andere hin, und verstopft indessen, bis diese sich füllt, jene mit dem Pfropfe, der wohl ausgesucht, nicht wurmstichig, sondern dicht und fest genug seyn muß. Man

schlägt

schlägt ihn weit genug hinein, weil der Wein leicht verdirbt, wenn jener nicht gut, oder nicht gedrang darinnen steckt. Zwischen dem Pfropf und Wein bleibt ein Raum von einem halben Zoll gros leer, weil sonst die Bouteille leicht zerspringt. Um den Hals der Bouteille und über den Pfropf bindet man einen starken, in Oel vorher gesottenen und wieder getrockneten Bindfaden, und steckt hernach den Hals der Bouteille mit seinem obern Theile in einen Kütt, der aus ein Pfund Harz, ein Pfund Pech, zwey Pfund gelb Wachs, und zwey Loth Terpentin untereinander gemischt, und bey einem gelinden Feuer geschmolzen, gemacht wird. Beym Eintauchen muß Schnur und Bouteille recht trocken, und der Kütt nur so warm seyn, daß die Bouteille nicht springt, deren Hals man bis unter den Bindfaden hinab eintaucht. Hierauf bringt man die Bouteille sogleich in ein Gewölbe oder Keller, die recht kühl seyn und bleiben müssen. Nach etlichen Tagen legt man sie auf die Seite, daß der Wein an den Pfropf reicht, neben einander hin, und bedeckt sie zwey bis drey Finger

hoch

hoch mit Sande, der auch unter ihnen seyn solle. Einige machen im Keller eine Grube, deren Boden unten rund zusammen laufft, eine abhängige Lage und eine Rinne hat, durch welche, wenn eine Flasche zerbricht, der auf dem Boden zusammenlauffende Wein in ein aussen vor der Grube stehendes Gefäß laufft. Diese Grube küttet man aus, und macht den Kütt aus Ziegelmehl und eben so viel Kalk, der mit wenigem Wasser abgelöscht wird, welche man mit einander zu einem Kütt, wie gewöhnlich, stark schläget. Erst nach einem Jahr, wenn die neu gemachte Grube recht trocken ist, thut man die Bouteillen darein.

Concentriren siehe Frost.

Dauerhafter Wein, siehe lagerhaft.

Dünste des Weins ableiten, siehe Halesische Röhre.

Einbrennen der Fässer, **Einschlag** geben. Hier gehen eine Menge von Marktschreyereien vor, deren Ungrund aus der Absicht des Einbrennens zu ersehen ist. Man brennt die Fässer mit Schwefel ein: 1) daß die

die Gährung gemäßigt und zurück gehalten, 2) das flüchtige Sauersalz des Schwefels zur Erzeugung des Geists behülflich werde, 3) die Luft über dem Weine im Fasse unelastisch werde, und das Ausdünsten des Weins in diesen leeren Raum verhindere, 4) und endlich die entweder in einem ganz leeren, oder doch nicht ganz vollen Fasse an den Dauben klebende Feuchtigkeit nicht in eine faulende Gährung übergehen, schimmlicht werden, und dem Weine, der im Fasse ist, oder darein kommen solle, einen üblen Geruch und Geschmack beybringen. Durch fleißiges Einbrennen und Aufbrennen werden auch die so gefährliche Kohnen verhütet. Das Ein- und Aufbrennen ist also nöthig und sehr wichtig, 1) zur Erhaltung des Weins und der Fässer, 2) und zur Verbesserung der Weine durch eine gelinde und mäßige erste Gährung und durch Geistigmachung derselben zu dieser Zeit und hernach auch noch. Es ist unnöthig, besondere Schwefelschnitten zu haben, NB. wofern man nicht geistige Einschläge geben will. Die weißlicht gelbe gemeine Schwefelschnitten,

welche

welche aus reinem ordinairen Schwefel gemacht sind, leisten alles, und die übrige Künsteleyen nuzen nichts, sondern schaden oft, man kann hier sein Geld für theurere sparen. An der Art, wie man diese Schwefelschnitten verbrennt, und den Rauch ins Faß bringt, ist mehr gelegen, und darinn verfehlt man sich meistens. 1) Es muß weder ein Tropfen brennender Schwefel, noch etwas vom Papier oder der Leinwand, die man mit Schwefel überzogen hat, in das Faß oder Wein fallen, sonst wird der Geschmack übel. 2) Der Schwefelrauch ist desto besser, je langsamer und mit einer kleinern Flamme die Schwefelschnitte brennet. Brennt der Schwefel stark, so giebt er das flüchtige Sauersalz, um welches es hier doch eigentlich zu thun ist, nicht, wenigstens nicht in gehöriger Menge. 3) Man muß den Schwefelrauch recht ins Faß bringen, darinn behalten, und machen, daß er mit dem Most oder Weine sich recht innig vermischt. Darzu kann folgendes eine Anleitung geben. „Man mäßigt die erste Gährung, und macht „sie so langsam, daß der Wein fast ein gan-

„zes

„zes Jahr süß bleibt, wenn das Faß in einem guten tiefen recht kühlen Keller liegt, man es vor dem Füllen recht aufbrennt, nämlich ein in Schwefel getauchtes Tuch aufs Spuntloch angezündt legt, mit einem Rohr auf den Dampf bläßt, daß er besser eindringt, den Spunten unverzüglich fest zuschlägt, und den andern Tag durch ein nicht weit vom Spuntloch gemachtes Loch, in welches ein kleiner Trichter paßt, das Faß vollfüllt. Uebrigens muß man noch das Faß beständig voll halten, und dem Wein so alle vierzehn Tage aufbrennen. Roziers Maschine zum Ein- und Aufbrennen ist sehr zu empfehlen, indem kein Tropf Schwefel in den Wein fällt, und der Schwefeldampf demjenigen, der einbrennt, nicht beschwehrlich fällt. Man macht von Blech eine Art von Camin. Der Caminschoß ist viereckigt, mit einem Boden versehen. Er ist drey Zoll breit auf jeder der vier Seiten, und vier Zoll hoch; eine von den Seiten, nämlich die vordere hat einen Schiebdeckel. Oben spitzt sich die Caminschoß etwas zu, wie eine abgekürzte Pyramide, und an dieser oberen

Oeffnung ist statt des Deckels eine krumme Röhre von Blech, gleich einem Horn angebracht, welche Röhre viel tiefer als der untere Boden des Caminschooses herabgebogen ist. Diese Maschine setzt man aufs Faß, thut das krumme Ende der Röhre ins Spuntloch hinein, und verstopft das Spuntloch rings um die Röhre herum mit Leinwand. Alsdann zündet man den Schwefel an unten auf dem Boden des Caminschooses. Er brennt lieber, wenn er nicht ganz fest auf dem Boden aufliegt, und wenn man Schwefelschnitten hat, als wenn man den Schwefel in ganzen Stücken oder zu Pulver gestosen hat. Den Schiebdeckel eröffnet man mehr oder weniger, nachdem die Flamme lebhafter ist oder nicht. Ist das Faß voll vom Schwefeldampf, so kommt der Dampf durch den Schiebdeckel wieder zurück, und löscht die Flamme aus. Will man aber noch mehr Dampf ins Faß bringen, so zündet man den Schwefel wieder an, und bedienet sich dabey eines Blasbalgs. "Vin en rage „macht man zu Bourdeaux, indem man in „ein neues Faß von gesundem Holz, das mit

Reifen

Reifen wohl verwahrt, und an beeden Enden mit ein bis zwey eisernen Reifen belegt ist, ein bis zwey Kübel voll Most schüttet, Schwefel im Faß verbrennt, sodann das Faß fest zuschlägt, es heftig rüttelt, und heraauf zwey Stunden ruhig liegen läßt. Sodann gießt man wieder eben so viel Most hinein, brennt wieder ein, und verfährt, wie zuerst. So wechselt man ab, bis das Faß gänz voll ist. Daraus machen die Holländer Bourdeauxwein. "Viele brennen ihren Traubenmost so auf, damit er nicht geschwind und unruhig gährt, und das Faß nicht entzwey springt, wenn es nicht stark genug gebunden ist. "Diß ist ein „Exempel der innigen Vermischung des Schwefeldampfes mit dem Moste. Sollte diß nicht auch bewürkt werden, wenn jene Röhre der Rozierischen Maschine bis in die Mitte des Mosts oder Weins hinabgienge? (siehe Einmischen). Eine Schwefelschnitte, die man unter dem Fasse, worinnen ein Most stark tobet, anzündet, stillet sogleich sein Toben.

Ich muß noch etwas von den geistigen Einschlägen beyfügen. Man durchräuchert

das Faß, ehe man den Wein darein zieht, mit Weihrauch oder Agtstein; oder man macht recht starken Brantenwein mit Gewürzen an, und gießt ihn angezündet in das Faß, welches noch besser ist; oder man gibt jungen schwachen Weinen einen Schwefeleinschlag mit beygefügten Gewürzen. Z. E. Man setzt den Schwefel in einem irdenen Gefässe auf ein gar gelindes Feuer, daß er schmilzt, aber nicht anbrennt, und so bald er geschmolzen, taucht man Leinwandstreifen u. dergl. hinein, und bestreut hernach diese mit zerstosenen Gewürzen. Man kann auch diese, z. E. weissen Pfeffer, Nelken, Zimmet, Imber, Anis, Veielwurz, Lavendelblüthe, Majoran, u. s. w. mit dem Schwefel stosen, durch ein Haarsieb schlagen, und alles mit einander gelind schmelzen lassen. Zapft man einen Wein an, und soll er nicht kahnicht werden: so gibt man ihm einen Rauch von Muscatenblumen, oder Muscatennuß, die in einem mit Gewürzen angemachten starken Weingeiste vorher angemacht worden. Der beste Einschlag von dieser Art solle seyn, wenn man auf einen würtembergischen

schen Eimer zwey bis drey Muscatnüsse nimmt, sie durchlöchert, in die Löcher ganzen Zimmet und Gewürznelken steckt, sodann sie mit gutem Weingeist oder gutem spanischen oder andern guten Weine tränkt, auf dem Ofen wieder trocknen läßt, und diß fünf bis sechsmal wiederhohlt. Man verbrennt sie alsdann im Fasse auf gewöhnliche Weise, und schlägt unverzüglich das Spuntloch zu. Es ist gut, wenn man zwey Tage vor dem Ablassen so das Faß einbrennt, in welches man den Wein ziehen will, diß Faß nach dem Einbrennen auf den Spunten legt, und nach zwey Tagen den abgelassenen Wein durch einen ins Spuntloch gesteckten Trichter, dessen Rohr mit einem Tuch umwunden ist, und über den oben ein Seihtuch hingebunden ist, hineingießt. Hier kommen einige Handgriffe vor, wie man den Rauch im Fasse beybehalten solle. Vergleiche III. Theil 3 Cap. nr. III. 8.

Einkochen den Most, oder durch Abdampfen ihm das Wässerige benehmen. Es muß ganz gelinde geschehen, und mit groser Vorsicht; man muß nicht zu viel Wasser weg-

 neh-

nehmen, wenn der Most allein gähren, und nicht blos unter andern gährenden Most soll als ein Zusatz gemischt werden. Der Seckt, die spanische, ungarische Weine werden aus Most gemacht, der vorher gelinde ist eingekocht worden. Man lasse den Most ganz langsam abrauchen bey einem kleinen Feuer in flachen weiten Gefässen, unter beständigem Umrühren, daß man darauf hinblase, oder doch ein trockner z. E. der Morgen- oder Mitternachtswind dagegen oder darüber hinwehe, und sich also kein Rauch vom Feuer hineinziehe, oder der Most anbrenne, und unartig werde. Man muß im Kochen den Most ohne Unterlaß abschäumen, und sodann ihn in einem hölzernen, aber wohl zugedeckten Gefässe ganz ruhig erkalten lassen, wofern er nicht zur Beförderung der Gährung warm in einen andern Most einzumischen ist, den er zugleich erwärmen solle. Will man eingekochten Most nur als einen Zusatz unter einen andern Most mischen, um ihm mehr Süßigkeit zu geben; so kocht man den aus den besten Trau-

ben

den gekelterten Most bis auf ein Drittel oder die Hälfte oder zwey Drittel ein.

Einmischen etwas in den Wein, (siehe auch Zusäze und Schönen.). Es ist nicht genug, daß man nur etwas in den Wein hinein bringt, sondern es müssen dessen kleinste Theile mit den kleinsten Theilen des Weins, durchgängig vereinigt werden, also in der ganzen Weinmasse gleich vertheilt, und derselben innigst und feste einverleibt werden. 1) Was man in einen Wein mischen will, thue man lieber in den Most, vor oder in der ersten Gährung, als nach derselben erst in den Wein. Man vermische zweyerley Most zu gleichen Theilen mit einander; man lasse in andern zwey Fässern jede von diesen zwey Arten Mostes besonders gähren, und mische erst im folgenden Jenner oder Hornung die daraus entstandene Weine auch zu gleichen Theilen mit einander: so wird man den Unterschied finden. 2) Was man einmischen will, muß man darzu vorbereiten. Man kann es in einen Dunst oder Dampf verwandeln, um es als einen Rauch einzumischen. s. Einbrennen mit Muscat-

nuß u. s. w. Man kann, wenn es nicht schon flüßig ist, vorher zerstosen, und in einer andern flüßigen Materie auflösen lassen, welche aber „gleichartig mit dem Weine seyn solle, daß „der Wein sie leicht annimmt, und mit sich „vermischen läßt; sie muß also viel wässeriges, oder etwas saures haben, oder vor dem Einmischen ins Faß mit einer Portion eben dieses Weines genau vermischt werden. Ich will ein Exempel geben. Das, was beym Gefrieren des Weins ungefroren bleibt, nimmt der Wein leichter an, als den besten Weingeist, der sich eher, im Fasse verbrannt, als in den Wein gegossen mit diesem innig vermischt. Was man im Wasser aufgelößt, vermischt sich leicht mit dem Wein. Auch die weinartige Säure befördert die Einmischung. Wenn man 1 Pfund höchstrectificirten Weingeist, 1 Pfund Weinsteinrahm oder auch präparirten Weinstein, 1 Pfund Weinsteinöl oder Weinsteinsalzes mit einander vermischt, hernach 24 Stunden in einer gelinden Wärme stehen läßt, daß sich alles wohl auflöset und vereinigt; so kann man es in den Wein sodann thun, ihn wacker herumpeitschen,

peitschen, und die gehörige Einmischung des Weingeists erhalten. Man kann auch das Einzumischende nur recht zart pulverisiren, und so in die kleinste Stäublein zertheilt, und durch ein Haarsieb gesiebt, in das Faß thun. Noch eine andere Art ist diese: Man zerstoßt, was man einmischen will, nur gröblich, daß es durch seine Schwere im Most oder Weine zu Boden fallen, doch aber von der gährenden Bewegung aufgehoben, hin- und hergestosen, und abgerieben, oder vom Most und Weine kann extrahirt oder solvirt werden. Ist das, was man einmischen will, flüßig; so tränkt man auch damit einen andern unschädlichen, gröblich zerstosenen, und wo möglich im Most oder Wein auflösbaren Körper, und wirft diesen ins Faß. Man kann auch die Zusäze in ein Tüchlein binden, welches oben im Faß mit etwas bevestigt wird, und so ins Fasse hinabhangen lassen, aber, damit es nicht nur oben schwimmt, sondern mitten in Most oder Wein hinabkommt, so bindet man ins Tüchlein etwas schweres aber unschädliches mit hinein, „z. E. Eisen, oder Stein. NB. eine Bley-

„kugel taugt nicht, sondern ist als ein Gift „zu achten. 3) Das Einmischen selbst muß nicht obenhin geschehen, auch nicht auf einmal, so daß das Eingemischte nur oben schwimmt. Man folge hierinn der Natur nach, wie sie etwas unter den Saft der Weinstöcke und Beere mischt. Man bringe es also nur Tropfen- und Löffelvollweis ins Faß, und rühre den Most oder Wein jedesmal, währendem Eingiessen, und bis man einen Löffelvoll aufs neue eingießt, mäßig um. Zum Umrühren taugt der beym Schönen gewöhnliche Rührstecken, oder eine eiserne Kette, welche an einem langen Stabe angeheftet ist, und die man durchs Spuntloch ins Faß steckt, und das, was man einmischen will, durch ein neben dem Spuntloch gebohrtes Löchlein ins Faß bringt. Kleinere Fässer rollt, oder rüttelt man stark um; gut ist es auch, wenn man durch das bis in die Mitte des Fasses hinabgesteckte Rohnrohr die einzumischende Dinge in den Most oder Wein nach und nach bey beständigem Umrühren bringt. Das gewöhnliche Verfahren beym Schönen ist auch ein in andern Fällen nachahmungswür-

diges

diges Exempel einer guten Beymischung. Man vermischt vor allen Dingen die im Wasser oder Wein aufgelößte Hausenblasen mit einer Quantität von eben dem Weine, den man schönen will, z. E. 4-6 Maasen, unter beständigem und so lange fortgesetztem Umrühren mit einem reinen Besen, bis das Gemenge schäumet, hernach mischt man nach und nach es dem Weine bey, unter einem heftigen und bis zum starken Schaumen fortgesetzten Umrühren des Weins im Fasse, da man indessen immer die mit Wein vermischte noch übrige Solution der Hausenblase rührt und schäumend erhält, bis alles im Fasse ist. Wie man einen Rauch innig mit dem Most oder Weine vermischen könne, siehe oben **Einbrennen**, und dardurch einen Vin en rage machen. Eben so kann man auch andere Zusäze einmischen. Z. E. man will kochenden Most unter andern Most mischen, so gießt man jenen ins Faß oder eine wohlbedeckte Kufe zu 3malen: erstlich unten auf den Boden der Kufe, wenn man sie zu füllen anfängt; 2tens wenn sie halbvoll ist, und 3tens wenn sie ganz voll ist. Zur innigen

gen Vermischung hilft sehr viel, wenn der Wein, und was man ihm beymischt, warm sind, worzu das zunächst vorkommende Feuren der Fässer dient, und, wenn man das Einzumischende in einer gelinden Wärme vorher digerirt, und sorgt, daß es vor dem Einmischen nicht wieder erkalte. Die völlige innigste Vermischung geschieht desto bälder, wenn der Most zu der Zeit gährt, oder des Weins unmerkliche Gährung in eine merkliche verwandelt wird. Mischt man, ohne diese Erneurung der Gährung, und ohne eine durch Umrühren erregte innerliche Bewegung, etwas in einen Wein; so muß es ihm die unmerkliche Gährung erst einverleiben, welches desto langsamer geschieht, je später man es nach der ersten Gährung beymischt, je unmerklicher also des Weins Gährung schon worden ist. Die Werkzeuge, wordurch man einen Wein umrühret, sind 1) jene Kette, 2) der Rührstecken (das Rührscheit) ein langes plattes Holz, das am untersten Theile mehrere durchgebohrte Löcher hat, 3) eine 3 - 4 Schuh lange eiserne Stange, welche unten Börste von

Schwei-

Schweinen hat, nach Art der Gläserbürsten. Diese Werkzeuge steckt man durchs Spuntloch ins Faß hinein, daß sie 3 - 4 Schuh tief in den Wein hinuntergehen, und rührt damit den Wein, daß er oben recht schäumt. Man kann auch bey gar grosen Fässern den Blasbalg zu diesem Umrühren brauchen. Man muß aber aus einem ganz vollen Fasse vorher unten aus dem Hahnen ꝛc. ungefähr 1 Imi Wein herauslassen, sonst wird das Rühren und Schaumen verhindert, oder laufft Wein und Schöne oben zum Spuntloch heraus.

Gefangene, verhaltene, stumme Weine machen. s. Gährung, wie sie zu verhindern seye.

Farbe der Weine. Ganz helle weisse Weine macht man nach dem gar leicht nachzumachenden Verfahren der Champagner aus recht reifen schwarzen Trauben, welche, den Färbertrauben ausgenommen, den weissesten Saft haben und deren Farbe nur in den Häutlein der Trauben steckt. Clevner, und andere schwarze, die bey uns auch in mittelmäßig guten Jahren recht reif werden, tau-

gen

gen darzu; man kann auch zu den Clevnern $\frac{1}{2}$ oder $\frac{2}{3}$ Ruländer nehmen. Solle der weisse Wein ein vorzüglich guter Wein werden, so sortirt man im Lesen die Trauben, und nimmt hierzu nur die recht reife, lieset davon die faule und andere üble Beere ab, und ließt sie überhaupt, ehe die Sonne darauf scheint, und so lang sie nicht darauf scheint. Man trägt die Trauben sachte und zugedeckt, ohne sie im geringsten zu verlezen, in die Kelter, die wohl gereinigt seyn muß, und keltert sie, ohne daß man sie vorher tritt oder sonst zerquetschet. Beym Keltern verfährt man reinlich, und gibt den Trauben nur 2-3 Drücke. Was herunter laufft bringt man gleich in ein Faß, das dem Wein keine Unart und keine Farbe beybringt, worinn also vorher kein anderer als weisser guter Wein war. In diesem Fasse läßt man den Wein unter sich gähren, (s. Ausdünstung und Auffüllen) hält das Faß immer voll, läßt ihn im ersten Winter dreymal ab, damit die Hefen von ihm so bald möglich komme, und schönt ihn vor dem dritten Ablassen. Beym Ablassen zieht man den Wein allemal

in

in Fässer, worinn keine andere als weisse Weine gewesen. Was auf der Kelter nach 3 Drücken übrig bleibt, das keltert man weiter aus, und macht die blasse und schielende Weine daraus, welche überhaupt entstehen, wenn man unsere weisse Trauben, oder weisse und schwarze Trauben auf gemeine Art herbstet und keltert. Rothe Weine, die eine beständige Farbe bekommen, muß man so machen, daß man in vielem gerade das Gegentheil thut. Man lieset so schnell, als man kann, wo möglich, an einem heitern Tage, und zwar erst, wenn die Trauben von der Sonne trocken und warm worden. Man sezt alle Trauben, wenigstens einen Theil derselben, in flachen weiten Gefässen bis 3 Uhr Nachmittag der stärksten Sonnenhize aus. Man raspelt die Trauben, wenigstens $\frac{3}{4}$ derselben, oder tritt sie wenigstens sorgfältig und vollkommen. Hierauf bringt man sie in die Herbstbütte, (Kufe) damit sie mit den Trestern um der Farbe willen, die in den Trestern steckt, gähren. Diese Herbstbütte ist, wie unten beym Herbsten vorkommt, darzu gut eingerichtet.

Sie solle nicht in freyer Luft, sondern in einem Gewölbe stehen. Je gröser, je völler sie ist, also je mehr Trauben und Most darinnen bey einander ist, je schneller und gleicher der Most darinnen bis zu Ende gährt, und je weniger man die geistigen Dünste verfliegen läßt, desto besser wird der Wein an Farbe und übrigen guten Eigenschaften. Man fülle also die Kufe so voll, als man kann, und zwar, wo möglich, in 1 Tage, oder am spätesten in 2 Tagen; man bringe in die eine Kufe lauter gleichförmig reife und gute, und in die andere lauter gleich herbe Trauben. Trauben und Most dürfen höchstens 1 Schuh vom Deckel der Kufe abstehen, und sie, wenn der Most sich erhebt (aufnimmt) den Deckel berühren. So gährt er von selbst, ausser in kalten und regnerichten Herbsten, da man ihm ein Ferment geschickt einmischt. Man lasse den Most aus der Bütte ab, in dem Augenblick, in welchem die Gährung vollendet ist, also wenn 1) man das Ohr an die Kufe hält, und darinn keinen Lärmen mehr hört, 2) ein Licht, so man an das Loch des Dek-

kels

kels hält, nicht mehr auslöscht, oder nur wenig gestört wird; 3) man nahe beym Most keinen erstickenden Dampf mehr, sondern einen nicht so durchdringenden, einen lieblichen Weingeruch findet; 4) oder, am sichersten, wenn man etwas von diesem Wein in ein Kelchglas gießt, und nicht von oben hinab durch den Wein, sondern wagerecht auf seine Oberfläche hineinsiehet, und dort oben nichts mehr von einer blaugrauen ziemlich hellen Feuchtigkeit stehen sieht, sondern oben und unten alles gleich gefärbt ist, und man, wenn die Trester das erstemal niedersinken, durch den Thermometer zugleich findet, daß die Hize in der Kufe ihren grösten Grad, in dem sie eine Zeitlang verharrt, nämlich von 14 bis 18 Reaum. Grad über dem Frierpunct erreicht hat. Man lasse den Wein aus der Kufe durch einen Schlauch und Hahnen sogleich in die Fässer ab, in denen er bleiben oder weggeführt werden solle. Soll aller Wein gleich gut werden, so vermischt man diesen Vorlaß und den Druckwein miteinander; man nehme aber nur den Druckwein darein vom ersten Keltern, den

übrigen sondere man zum gemeinen Gebrauche ab. Ist der Vorlaß aus der Kufe, so keltere man die Trester, aber alle zumal, und daher auf grosen Keltern, die auch besser ausdrucken. Man bringe den Wein lieber in grose als kleine Fässer, daß viel Wein in einem Fasse beysammen ist. Muß man aus der Kelter den Wein weiter verführen; so lasse man den Fässern nur so viel leeren Raum, und nur so viel Luft, daß sie nicht zerspringen. Die Fässer müssen gut und rein seyn. Man bringt die gefüllte Fässer sogleich in gute Keller, schließt das Spuntloch, so bald die unruhige Gährung sich vermindert, drückt den Spunten alle Tage tiefer hinein, bis er endlich genau schließt. Wo möglich, füllt man die Fässer mit gleichgutem Wein auf, während der unruhigen Gährung täglich 1 - 2 mal, sodann bis Martini wenigstens wöchentlich 1 mal, von Martini bis in Jenner alle 14 Tage, und hernach alle 4 Wochen. Man brennt mit Schwefel ohne alles Bedenken diesen Weinen auf im Jenner und März, da man sie das erstemal, aber NB. in reine und solche Fässer abläßt, worinn eben

so guter rother Wein vorhin war. Das Ablassen geschieht vorsichtig, s. Ablassen. Man läßt das erste Jahr im März ab. Im 2ten Jahre läßt man wieder ab.

Fässer. 1) Die runde Fässer sind in Absicht auf den Wein den ovalen vorzuziehen. 2) Das Holz zu einem guten Lagerfasse muß von einer Eiche seyn, die weder zu alt noch zu jung ist, und gerade Adern hat. Man fällt sie vom Ende Novembers bis zu Anfang des Märzen. Man zieht die Eichen vor, welche länglichte Eicheln tragen, indem die, so runde Früchte tragen, dem Wein eine grüne Farbe und Rauhigkeit geben. Die Dicke der Dauben muß an dem Haupte 2½ - 3 Zolle, je nach der Länge und Gröse des Fasses haben, und, nachdem sie etwas dünner gezimmert worden, werden sie an der Luft, in Reihen auf einander, und dem Regen und der Sonne blos gesezet, und zwar wenigstens ein Jahr lang. Das Holz muß nicht knotig oder ästigt, der Boden muß stark und in die Dauben wohl eingepaßt seyn, die Fugen müssen wohl und genau passen, und das Thürlein muß theils geraumig genug

 seyn,

Staats-Bibliothek Bamberg

seyn, damit ein Mann von gemeiner Grösse bequem hinein schlupfen könne, theils muß es wohl vorgezogen seyn, daß nichts herausrinne. Das Faß muß auch wohl gebunden seyn. Es ist gut, wenn neben den eisernen Raifen hölzerne liegen, die sich eher als jene ausdehnen lassen, ohne zu zerbersten. Besonders sollen hölzerne nahe bey den Böden neben den eisernen liegen. 3) Es ist sehr gut, wenn man die Fässer mit einer Oelfarbe bestreicht; im feuchten Keller hält diß die Feuchtigkeit ab, daß sie die Dauben und den Wein nicht verderbt. Im trocknen Keller verstopft die Oelfarbe die Dunstlöcher des Fasses. Von einem Ueberzug und dem innwendigen Verpichen der Fässer siehe oben: Ausdünstung. 4) Dort steht auch, wie man das Faß im Keller legen solle. Man legt es auf hölzerne Blöcke oder Gestelle, nicht auf den blosen Boden, damit das Faß erhalten wird. 5) Man muß eben um der Ursache willen die Fässer überall aussen rein und trocken erhalten, und sie fleißig visitiren und abwischen, dort, wo man Wein heraus läßt, oder er herausrinnt,

weil

weil sonst sie leicht dort faulen, besonders die Köpfe der Dauben. 6) Man muß Fässer von allen Arten der Gröse haben, von 1 Imi bis auf Fässer von mehrern Eimern und Fudern. Sonst müssen viele Weine zu ihrem Schaden in halbvollen Fässern liegen bleiben, wenn man abläßt oder verkauft. Um dieser 2 Fälle willen müssen auch leere Fässer von allerhand Gröse im Keller vorhanden seyn. 7) Man sortire auch sonst seine Fässer. Man a) halte zum guten weissen, rothen und blassen Weine besondere grose und starke Fässer, darinn sie gähren, eben so zu den mittelmässigen und schlechten Weinen jeder Art, und bezeichne diese Fässer im Keller. b) Man halte wieder besondere Fässer, worein jede Sorte aus ihrem Gährungsfasse abgelassen wird, und bezeichne auch diese. c) Im folgenden Herbste thue man den Most in ein Gährungs-Faß, darinn vorher ein Most gerad von dieser Sorte gegohren hat, und lasse den Wein hernach in ein Faß ab, darinn vorher ein abgelassener Wein von eben dieser Art lag. An der Beobachtung dieser Regeln, welche die

„Champagner aus langer Erfahrung gezogen „haben, und aufs pünctlichste beobachten, „liegt bey der Weinverbesserung mehr, als man glaubt. 8) Ehe man Most oder Wein in ein neues Faß thut, so muß man es vorher darzu präpariren. Man schwenkt sie mit kalt Wasser, sodann mit siedendem Salzwasser, und endlich nachdem man das Salzwasser, ehe es völlig kalt worden, herausgethan hat, mit siedendem Wasser oder gutem Moste aus, der bis zum Füllen darinn bleibt. Statt des Mosts schwenken die Champagner das mit Wasser ausgeschwenkte Faß mit Weingeist aus, (den man auch darinn verbrennen kann) und brennen das Faß zur Mäßigung der Gährung mit Schwefel ein. s. Einbrennen. Leert man die Fässer aus; so lasse man sie etliche Tage nach einander abtropfen, alsdann verbrenne man etliche Schwefelschnitten darinnen, und nach etlichen Tagen wieder eben so viel. Besorgt man, daß Faß seye nicht gänzlich ausgetrocknet, so muß man das wiederhohlen. So hält sich ein Faß lange, wenn man es genau verschlossen hält, und man kann

den Wein sicher darein thun, wenn man es nur vorher mit rein Wasser ausspült, um den alten Schwefelgeschmack zu vertreiben, und, wenn man das Verlechnen und Ausrinnen besorgt, es mit warmen Wasser ausbrühet, oder, welches sehr gut ist, ein Glas voll starken Brantenweins darinn brennen läßt. Ueberhaupt visitirt man die schon gebrauchte Fässer vorher, ehe man Most oder Wein darein thut, ob sie zu binden seyen, und bindet sie. Man schlägt den Boden heraus, und läßt sie ein wenig an freyer Luft. Die, welche nur das geringste Merkmal von Schimmel oder Gestank haben, wäscht man mit warmem Wasser aus, reibt sie wohl mit einem alten Kehrbesen, und setzt sie der Sonnenhize blos, ehe man den Boden wieder einsezt. Sind sie gebunden, und nun der Boden wieder eingesetzt; so sehe man nach, ob sie einen guten Geruch haben. Man klopfe mit einem Hammer auf den Boden, und rieche zu eben der Zeit am Spuntloch, oder man blase aus allen Kräften in das Faß hinein, und halte sogleich die Nase ans Spuntloch. Findet man das Faß gut, und will

Most darein thun, so thut man ins Faß $\frac{1}{2}$ Pfund Kochsalz, und wäscht es mit siedendem Wasser aus, worein man frische Trester von der Kelter und 2 gute Hände voll Pfersichblätter gethan hat. Sodann wälzt und rüttelt man das Faß stark, läßt diß Wasser heraus und abtropfen, spült es wieder mit frischem Wasser aus, läßt solches abtropfen, und brennt es mit etlichen Schwefelschnitten ein. Soll alter Wein ins Faß kommen, so thut man alles diß, nur brennt man es mit gar wenig Schwefel ein. Zweifelt man am guten Zustande des Fasses, so wäscht man es mit dem vorigen Brühwasser aus, nimmt aber nebst dem Kochsalze noch $\frac{1}{4}$. $\frac{1}{2}$ Pfund englischen Alaun (alumen rochae) je nachdem das Faß weniger oder mehr verdächtig ist. Meynt man, diese Mittel reichen nicht zu, so füllt man das Faß 8 Tage lang mit reinem Wasser an, oder nimmt auch darzu ungelöschten Kalk, oder kochende Hefen, oder Hefen, die man siedend aus dem Brennhafen nimmt, und wälzt das Faß hin und wieder. Allein die warme Hefen bleiben an den Wänden kleben, von denen man

es

es säubern muß, indem man den Boden aufthut, das Faß wäscht, und mit dem Kehrbesen abreibet, oder warmes Wasser hineinschüttet, welches man mit einer eisernen Kette untereinander rührt und wirbeln macht, das Faß selbst aber hin und her wälzet. Hernach bringt man diesem Fasse einen guten Geruch bey, wenn man etliche Eimer voll warmen Wassers hinein schüttet, worinn Coriander, Anis, und gestosener Fenchel, von jedem 2 Loth eingewaicht worden, und spült hernach das Faß aus. Zweifelt man nach diesem allem noch, oder ist das Faß ganz verdorben, so schaffe man es lieber gar weg, als daß man alten Most oder Wein darein thue. „Niemand lasse sich bereden, daß ein angeloffen Faß dem Moste nichts schade. Es ist grundfalsch. Dergleichen Fässer kann man zur Hefen, zum Eßigmachen u. s. w. besser benuzen. Die bisher beschriebene Sorgfalt für die Fässer ist bey der Weinverbesserung eines der allerwichtigsten Stücke.

Die Fässer rollt man, wenn die Gährung nicht recht von statten gehen will, z. E. die Jahre kalt und naß sind, die Trauben sehr

wässerig, und nicht vollkommen reif 2c. überhaupt wenn die Gährung zu befördern, zu erneuren, oder zur innigen Einmischung eines Dings eine innerliche Bewegung des Mosts oder Weins erfordert wird. Man sieht leicht: 1) daß der Most oder Wein nicht in grosen Fässern seyn kann, wenn man diese, nachdem das Spuntloch recht fest verschlossen worden, hin und her wälzen und zugleich rütteln solle; 2) daß die Fässer stark und wohl gebunden seyn müssen. Der Wein, der aus dem Most entsteht, wird bälder reif und milder und trinkbar, durchs Rollen. Man kann, 3 Wochen nach dem Keltern, den Most 5 = 6 mal im Fasse herumrollen, und solches 3 = 4 Wochen lang alle 8 Tage wiederhohlen. Von reifgelesenen Trauben rollt man den Most, 1 Monat lang, alle 4 = 5 Tage einmal, von sehr unreif gelesenen, 5 = 6 Wochen lang, 4 = 5 Tage nacheinander täglich 5 = 6 mal, hernach 4 = 5 Tage täglich 2 = 3 mal, die folgende 10 Tage täglich 1 mal, und sodann alle 2 = 4 Tage täglich nur einmal.

Man spannt die Fässer um 2 Ursachen willen: 1) wenn Hauptraise springen, und Gefahr entsteht, daß der Wein auslauffe; 2) wenn man einen Most im Fasse gar nicht will gähren, wenigstens nur sehr wenig und langsam will gähren lassen, also das Zerspringen der Raife und des Fasses, durch die Gewalt der Gährungsdämpfe, besorgt. Die Fässer spannt man, indem man Ketten um sie herum legt, und diese fest spannt. Man hat auch besonders darzu eingerichtete Ketten, die man Züge nennt. Will man die Gährung verhindern, und gefangene Weine machen; so müssen die Fässer, die man spannt, nicht gar zu groß, stark von Holz, dauerhaft gemacht, und wohl gebunden seyn, vornämlich müssen auch die Böden mit Spangen wohl verwahrt seyn, deren mehrere nicht nur überzwerch, sondern auch in die Länge, in Form eines Kreuzes können angebracht werden. Man kann auch die Böden spriessen, daß sie der Most nicht herausdrückt. Die Alten liessen den Most in ledernen Schläuchen gähren, die nachgaben und sich ausdehnen liessen. In Spanien füllt man den

Most

Most in grose, runde irdene Gefässe, und gräbt sie in die Erde ein, daß sie nicht auseinander gedrückt werden. Läßt man den Most so unter sich gähren, daß die Dünste durch ein klein Löchlein abziehen können, und hält sie dabey immer voll (s. Ausdünstung); so kann man ohne Spannen und dergl. ausser Sorgen seyn. Wer aber doch spannen will, der kann es thun. s. auch Auffangen der Dämpfe.

Ferment s. Gährung.

Feuren der Weine. Einige Weinverständige am Rhein ersezen hierdurch, was die Sonnenwärme am Stocke nicht völlig gethan hat, und zeitigen gleichsam den Most im Fasse, wenn den Trauben nicht gar zu viel zur rechten Zeitigung gefehlt hat. Man sezt nämlich unter Fässer, die von starken Dauben gemacht, und mit dicken eisernen Raifen gebunden sind, eine starke Glut, deren Hize zu mäßigen man Aschen oben auf die glühende Kohlen thun kann. Einige legen ein Stückfaß in die freye Luft, machen Feuer darunter, und wenden das Faß oft

um. Der Most gährt alsdann gut, braußt aber nicht mit so groser Gewalt. Diese gefeuerte Weine werden lieblich und stark.

Frost. Most und Wein durch Einfrieren concentriren. Wer es im Kleinen versuchen will, der wählt einen guten starken unverfälschten Wein, ferner etliche Gefässe von 3-4 Maasen, die nicht bauchigt, und oben weiter als unten sind, und wählt eine Zeit, worinn die Kälte mittelmäßig ist. In solcher Kälte gefriert nur $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ vom Weine, da in einer gar zu heftigen Kälte ein Wein, sonderlich ein schwacher, ganz zusammen gefriert. Wann es nun Winters stark genug friert, stellt man mehrere der schon gemeldten mit Wein angefüllten Gefässe in die Kälte, und läßt sie, wenn die Kälte mittelmäßig, die ganze Nacht, wenn sie aber heftig, nur etliche Stunden stehen. Hierauf bringt man die Gefässe an einen gelinden temperirten Ort, zerbricht das Eis, und läßt das Ungefrorne herauslauffen. Ein groses Stück Eis theilt man mitten von einander, legt es in eine Schüssel, deckt eine andere darüber, hält beede zusammen, und zwar so schief,

daß der aus dem Eis in der Schüssel zusammengelauffene Wein heraus lauffen kann. Thut man das in einem warmen Orte, so schmilzt etwas vom gefrornen Wasser, und schwächt den concentrirten Wein. Ist der Ort kalt, so wird das ungefrorne Gute, das hin und wieder so sehr und zwar in kleinen Portionen vertheilt ist, gar leicht auch gefrieren. Man lasse ja den Wein nicht auf einmal gar zu schnell durchfrieren, sonst bleibt gar zu viel vom concentrirten Wein im Eise hangen, und ist nicht rein herauszubringen. Lieber seze man das, was ungefroren bleibt, nachdem der Wein etliche Stunden vorher in der Kälte war, noch ein oder etliche mal wieder zum Gefrieren hin, da man durch 3maliges Einfrieren dem Wein $\frac{2}{3}$ $\frac{3}{4}$ $\frac{5}{6}$ seiner Wässerigkeit entziehen kann. So kann man auch Bier, Eßig, und andere flüßige Materien concentriren. Will man den Wein im Grosen also in Fässern gefrieren lassen; so nimmt man ein mit eisernen Raifen wohl versehenes Faß, dessen Böden stark und wohl verwahrt sind, füllt es, aber ja nicht ganz voll, mit Most oder neuem Weine, den man das

erste-

erstemal abgelassen hat, und deckt den Spunten nur leicht auf das Spuntloch. Ein groses Faß muß bis auf $\frac{1}{2}$ Eimer leer bleiben. Es muß um diese Zeit eine starke Frost seyn. Das Faß legt man in die freye Luft 5 : 6 Tage lang; es muß auch unten frey liegen, daß es die kalte Luft überall berühren kann. Mitten im Fasse ist der ungefrorne, also der beste Theil des Mosts oder Weins. Diesen zapft man ab, fährt z. E. mit einer glühenden Stange oder dergl. etwas durchs Spuntloch bis in die Mitte des Fasses, und läßt sodann das Ungefrorne heraus lauffen. Aus dem Eise und dessen Wasser macht man durch Zusatz eines tüchtigen Ferments Eßig, oder begießt damit die Hefen oder Trester, wenn man aus diesen den Weingeist brennt. Der zum 2tenmal concentrirte Wein läßt, wenn er in einem Gefässe ruhig steht, in der Gestalt eines glänzenden Pulvers etliche Tage einen wahren Weinstein fallen, und zwar desto mehr, je herber der Wein vor dem Einfrieren war, wofern er nicht mit Zucker oder Weingeist angemacht war. Dieser concentrirte Wein hat an Farbe, dicker Consistenz, Geruch

ruch und Geschmack merkliche Vorzüge. Läßt man den Wein nur einmal frieren, so wird er schon noch einmal so stark. Läßt man ihn noch 1 = 2mal einfrieren, so wird er recht vortrefflich; er ist dauerhaft, steht in einem nicht gar fest verstopften Glase nicht um, wenn er auch den ganzen Sommer über an der freyen und warmen Luft stehet. Anfangs schmeckt er etwas rauh und herbe, er sezt aber nach und nach Weinstein ab, und wird mit der Zeit gelinde. Nach 1 = 2 Jahren riecht und schmeckt er wie Canariensekt, welches man ihm durch ein kleines Kunststück und einigen Zusatz bälder geben kann. Es ist etwas vortreffliches und verwunderungswürdiges um einen Wein, dem man bey einer grosen Menge Weins und einer heftigen Kälte $\frac{5}{6}$ Wasser durch die Kälte benimmt. Durch die Frost kann man es so hoch treiben, als man will. Dieser concentrirte Wein ist ein wahres Gewürz für andere Weine, sie damit zu stärken, und gleichsam in eine andere Art zu versezen. Er ist dem Weingeist und Weinöle weit vorzuziehen. Um den Most zu concentriren, muß man ihn entweder nicht gähren

lassen,

lassen, bis die starke Frost kommt, (s. Gährung), oder man muß dickhäutige Trauben bis zur einfallenden Kälte hin aufbehalten, alsdann abbeeren und den Saft auspressen. s. Abscheiden und Herbsten.

Gährung. Dieser Artikel ist einer der allerwichtigsten. Ehe man den Most gähren läßt, so muß man ihn, wenn er solle einen guten Wein geben, in den nöthigen Fällen 1) vorbereiten, durch Abscheiden, Reinigen und Einmischen guter Zusäze, wovon unter diesen Artikeln das weitere zu lesen ist. 2) Man muß ihn in das gehörige Faß (s. Fässer) und in einen guten Keller (s. Keller) auf die rechte Art und Weise (s. Herbsten) bringen; 3) so süß als möglich, das ist, ehe noch in ihm, besonders an Trestern, eine Gährung anfängt, einkellern, 4) und sich das wohl merken, daß der Wein desto besser und stärker wird, je mehr „Most beysammen in einem grosen Faß ist; „je mehr er unter sich gähret (s. Ausdünstung) „und je gelinder, gleichförmiger und langsamer „die Gährung geschiehet. I. Ein nur mittelmäßig guter Most gährt von selbst, wenn er

in seinem Fasse, 1) das mit ihm angefüllt ist, nicht so zusammengepreßt ist, daß seine Theile unter einander sich nicht bewegen können; 2) wenn ihm nicht alle Gemeinschaft mit der äussern, oder überhaupt elastischen Luft benommen, auch die in seinen Zwischenräumlein steckende oder innerliche Luft ihrer Elasticität nicht beraubt; 3) die sauersalzige Theile des Mosts nicht ganz oder fast ganz abgeschieden und stumpf gemacht worden; 4) der Most nicht gar zu dick und syrupartig ist, also zu viel des Wässerigen verlohren hat; 5) und endlich in dem Orte, wo er gährt, die äusserliche Luft nicht zu kalt ist. Die Wärme, bey welcher die Gährung anfängt, solle so groß seyn, als ein im Frühling und Herbst in dem Sonnenschein stehendes Wasser hat, mithin solle der Most nur laulicht warm seyn. Die Wärme solle 10 Grad über dem Frierpunct oder der Nulle des Reaumurischen Thermometers seyn. Währender Gährung nimmt sie zu, und kann bis auf 18 Grade steigen. Bisweilen in kalten nassen Jahrgängen muß man der Gährung im Anfange mit einer künstlichen Wärme zu Hülfe kommen, z. E.

daß

daß man den Most feuret, s. Feuren; oder daß man eine Quantität Mosts siedet, und so zu 3malen einmischt, wie oben beym Einmischen beschrieben worden; oder daß man ein Eisen etliche mal glühend macht, und in den Most hineinstecket; oder die Luft im Keller durch ein Feuer erwärmet, oder, wo möglich, das Faß in ein mäßig warmes Zimmer bringt. Lieset man die Trauben im Regen, so hindert neben der Kälte auch noch der mit dem Moste vermischte Regen die Gährung, und der Most gährt nicht, wenn man nicht unter oder bey den Fässern Feuer macht. Man kann auch noch durch andere Mittel das Gähren, wenn es nicht vor sich selbst entstehen will, erregen und befördern. Die Gährung ist eine innerliche Bewegung, die man (s. Fässer) durch Rollen und Rütteln der Fässer, oder durch Eintröpfeln von Vitriolöl und Weinsteinöl, welche man nach und nach, jedes unmittelbar und schnell auf einander, hineintröpfeln läßt, oder durch Auffsezung des Blasbalges befördern kann, oder durch Einmischung tüchtiger Fermente oder Gährungsmittel. Fermente sind alle Dinge, die von

sich selbst ohne weitern Zusatz gähren, oder Theile von Materien, die vorher natürlich oder künstlich gegohren haben. Ein kleiner Theil davon theilt einer andern ihm ähnlichen und gleichartigen gährbaren Masse, in welche man es einmischt, eine gleichmäßige innerliche Bewegung mit, erregt also bey der Masse eben die Art von Gährung und keine andere, macht, daß diese Gährung bälder vollendet wird, daß sie ihren Zweck ordentlicher gewisser und völliger erreicht, und macht die ganze gährende Masse sich gleichartig, bringt ihr eben die Tugenden oder Fehler bey. Das leztere siehet man, wenn man einerley Most 1) mit der Hefen von guten ausländischen und innländischen Weinen, 2) mit Zibeben, 3) mit den Hefen schlechter Weine, 4) und ohne Zusatz vor sich gähren läßt. Es werden 4ley merklich von einander „verschiedene Weine aus einerley Most ent„stehen. Dieser Satz ist in Absicht auf die „Weinverbesserung sehr wichtig. Ein gutes Ferment muß gleichartig, also zu Weinen weinartig seyn; es muß geistig gegohren haben, oder von selbst geistig gähren können, und die

natürliche Gährung vollkommen vollendet haben; es muß, wo möglich, zugleich den Mängeln des Mostes abhelfen; es muß aus subtilen und kräftigen Theilen bestehen; man muß nicht zu viel davon in den Most thun, weil sonst die Gährung allzuheftig wird, und alles verderben kann. Man muß das Ferment bis zur Einmischung in den Most, daß es seine völlige Kraft behält, recht verwahren vor der Fortsezung der Gährung, Ausdünstung und allzugrosen Hize, mithin an einem kalten Orte in einem aufs beste verschlossenen und mit dem Fermente ganz angefüllten Glase. Man muß es gehörig einmischen (s. Einmischen), und zwar zur rechten Zeit, am besten vor dem Anfang oder gleich beym Anfang der ersten Gährung des Mostes. Die besten Fermente für den Weinmost sind: 1) die Oberhefen guter gährender Weine (s. Auffangen), 2) die reine Hefen von Canarisekt oder andern guten und starken Weinen, 3) Weinstein von recht guten, z. E. Rheinischen Weinen, 4) Zibeben, oder andere recht süsse Trauben, 5) der beste Wein selbst, durch Frost concentrirter Wein, 6) verhaltener Most und dergl.

s. Zusätze, 7) eingekochter siedender Most, allein, oder, wenn er nach dem Einkochen noch etwas herbes und saures hat, mit etwas Honig vermischt, den man im Moste sehr sorgfältig zerrühret, und der ja recht rein z. E. nicht mit Mehl, todten Bienen, ihrem Unrath und dergl. vermischt seyn muß, indem es sonst den Wein sauer und faulend machte. 8) In den Fässern selbst kann ein Ferment stecken. Da„her gährt der Most leichter in einem Fasse, „worinn schon Wein gewesen, besonders neuer „Wein gegohren hat, als in einem ganz neuen Fasse. In einem Fasse, darinn Eßig war, wird der Most zu Eßig. Wie sorgfältig hat man also die Fässer zur Gährung des Mosts zu wählen! s. Fässer. Darauf ist ja wohl zu sehen. 9) Man hat also zu verhüten, daß keine widrige Fermente, weder aus dem Fasse, noch aus der Luft, im Keller, naher Cloake u. s. w. noch auf andere Weise, z. E. durch viele faule Beere, unsauberes Keltern, unsaubere Gefässe, in den Most kommen oder dunst„weise von ihm eingeathmet werden. Es soll„ten daher neue Weine nicht an eben dem Orte gäh-

gähren, wo alte Weine liegen, indem diese von jener ihren Dünsten, die den ganzen Keller erfüllen, sich leicht werfen können. II. Man muß nicht nur sorgen, daß die Gährung des Mosts erregt werde, sondern man muß auch die erregte Gährung recht einrichten. 1) Man muß durch gute Fermente machen, daß sie guter Art wird; 2) man muß machen, daß sie gelind und langsam wird, also sie mäßigen und es dahin bringen, daß sie ununterbrochen und gleichförmig ist. Man erhält diß, wenn man macht, daß die nr. I. angeführte Ursachen der Gährung nie zu stark wirken, und viel Most mit einander in einem grosen Fasse gähret, welches man wenigstens in 24 Stunden ganz voll füllt, und, wo es nöthig ist, spannt (s. Fässer). Man läßt dem Most einige Luft, und sezt die Halesische Röhre, oder den Champagner Spunten auf. Man brennt das Faß vorher wohl ein, und verhütet, daß die Wärme im Keller wo nicht abnimmt, doch nicht steigt, je mehr die Gährung des Mostes und eben dardurch seine innerliche Wärme zunimmt. Tiefe, kühle Keller, die man kühler machen

 kann,

kann, taugen darzu. Man muß auch alles Rütteln, alle Erschütterung der Fässer, und das Eindringen gährendmachender Dünste in die Fässer verhüten. Zeigt sich ein Aufbrausen, ein Toben des Mostes, so muß man es unverzüglich stillen, weil es dem Weine sehr schadet, aber ohne Stellung der ganzen Gährung. Es kommt vornämlich vom Ueberfluß saurer Theile her, wenn der Most nicht am Stocke vergohren hat, besonders wenn die Fässer nicht voll sind. Mischet man etwas von einer magern Erde z. E. Kreide in den brausenden Most, aber nicht zu viel dieser Erde ein, oder einen reinen Weingeist in ziemlicher Menge, oder hat vorher (s. Abscheiden) die überflüssige Säure abgeschieden; so wird das Aufbrausen gemäßigt. Man läßt auch nicht zu viel Zugang der Luft zu dem Moste. Der Rauch von wenigem gemeinem Schwefel, oder ein angezündter Schwefelfaden, den man unter ein Faß hält, dessen Raife eben zerspringen wollen, macht den tobenden Most geschwinde ruhig. 3) Man verhütet das Verfliegen der Dünste aus dem Fasse mäßig, und läßt den Wein

unter

unter sich gähren. s. Ausdünstung. Besonders muß man dem Verfliegender Dünste wehren, so bald sie anfangen zu riechen. Kann man das nicht thun, oder hat man es versäumt; so muß man hernach den Verlust wieder ersezen durch geistige Zusätze, oder dergleichen Einschläge ersezen. s. Einbrennen und Zusäze. 4) Man verhütet, daß der gährende Most nicht viel Hefen bekommt, welches dem Wein schadet. Je unreiner der Most vom Stocke her ist, je unreinlicher man gelesen, gekeltert hat, je mehr er vorher an Trestern gegohren, je mehr Druckwein unter dem Vorlaß ist, je mehr der Most brauset und tobet, also je wärmer der Keller ist, und je mehr man leeren Raum im Fasse läßt, je unreiner man den Wein während Gährung werden läßt, je später man die grobe Hefen vom gährenden Weine durch Ablassen abscheidet, so daß sie wieder aufsteigen kann; desto mehr Hefen sezt der Wein ab. 5) Das zarte glänzende Häutlein, so sich bey der gemeinen Gährung oben auf dem gährenden Moste bildet, sehe man ja für keine nüzliche Decke an, sondern zertrenne es gelinde,

„und verleibe es ganz sachte dem gährenden „Moste aufs neue wieder ein, ehe es dunkler, „dicker, gröber wird, besonders ehe es oben schleimig, haarig, staubig, und unten rozig wird. Fällt es zu Boden, so gibt es ein Ferment zur Fäulung. Es entsteht am meisten bey Mosten, die viel grobes Oel und Erde haben, und ungestümm gähren. III. Die Gährung ist desto besser, je länger sie dauert; wobey sie aber gelinde seyn muß, und daher nach nr. I. und II. gemäßigt, und gut eingerichtet seyn solle. Die Gährung dauert desto länger, je gröser die Quantität des gährenden Mostes in einem Fasse, und je gelinder die Gäh„rung ist. Man kann das Ende der ersten „starken Gährung daran erkennen, wenn 1) der „Geruch, der vorher etwas widriges hatte, lieblicher wird, 2) der Most zärter, dünner, nach Absezung der Hefen helle, 3) der Geschmack schärfer wird, als er vor der Gährung war, 4) das Aufsteigen der Bläslein, das Getöse, Zischen u. s. w. im Fasse völlig aufhört, also die Oberfläche des Weins ganz ruhig und stille wird; am sichersten, wenn man das Ohr

ans

ans Faß hält, und kein Getöse mehr hört, ein ans eröffnete Spuntloch gehaltenes Licht, z. E. ein Wachsstock, nicht auslöscht, oder seine Flamme nur wenig gestöhrt wird, man nahe beym Moste keinen erstickenden Dampf mehr, sondern keinen so durchdringenden, sondern lieblichen Weingeruch findet, wenn man etwas vom Wein in ein Kelchglas heraus läßt, und oben und unten alles hell und gleichgefärbt ist, man mag oben hinab, unten herauf, oder von der Seite wagerecht oder schief in den Wein hineinsehen. Ist die stärkste Gährung vorbey, so muß man unverzüglich alles so einrichten, daß des Weins Gährung, die nunmehr unmerklich geworden ist, nicht mehr merklich wird, und weiter fortgehet, wordurch er Eßig würde, oder gar abstünde, mithin alles entfernen und unterdrükken, was nach nr. I. die Gährung erregt und befördert. Der Wein muß stille und ruhig liegen, er muß von seiner Hefen in ein gutes, mit Schwefel eingebrenntes Faß gehörig abgelassen werden (s. Ablassen); er muß in einer gröseren Kälte, als vorher, sich befinden; das Faß muß wohl verschlossen, voll gehalten werden,

den, und in einem tiefen und solchen Keller seyn, worinn er wenig oder gar nicht von Stösen und Veränderungen der Luft, von andern Erschütterungen spürt, keinen Schaden durch Ausdünstung und Einathmung böser Dünste aus dem Keller u. s. w. leidet.

Die bisher beschriebene Art, den Most gähren zu lassen, ist der gemeinen, der gewöhnlichen unendlich weit vorzuziehen. Wenn man ja dieser gemeinen sich bedienen will; so nehme man sie also vor: In die gut zubereitete und eingebrannte Fässer (s. Fässer) schütte man in jedes den Vorlaß und den Wein, der von der Kelter bis zum 2ten Schnitt (bis man den Secker wieder macht) oder vom ersten und andern Druck ist, und thue den Most vom folgenden Druck oder 2ten Schnitt besonders, um aus ihm und aus dem Moste der nicht völlig reifen Trauben einen schlechtern Wein zu machen. Kommt wieder ein neuer Secker auf die Kelter, so macht mans wieder so, nämlich theilt den Wein eben so in alle Fässer aus, die man mit gutem Wein füllen will, bis sie zu $\frac{3}{4}$ voll sind. So kühlt man immer den Most, der

schon

schon im Fasse ist, mit dem neuen, den man so zu verschiedenen malen hineinschüttet, ab, hält also die Gährung auf, und mäßigt sie, bis das Wetter mit dem Anfang des Winters immer kälter wird, also die Gährung langsam und gelinde wird. Wenn der Wein zu gähren anfängt, schüttet man (ohne inniges Einmischen) in jedes Faß $\frac{1}{4}$-$\frac{1}{2}$ guten Weingeist (s. Ausdünstung) und legt den Spunt auf das Loch. So gährt der Wein 3 Wochen lang, ohne daß man ihn berührt. Nach dieser Zeit füllt man ihn auf. So bald man spürt, daß die Gährung abnimmt, schließt man das Faß genauer zu, und umwickelt den Spunten mit Leinwand. Hernach, wenn sie völlig aufhört, füllt man alle Fässer auf, und vollkommen voll.

IV. Doch ist es manchmal nöthig und gut, die Gährung zu erneuren, und hierdurch schlechte Weine zu verbessern. Aus nr. I. siehet man schon, wie diß zu bewirken ist. Man bringt das Faß, das gar nicht oder sehr wenig eingebrennt, und mit dem Wein auf $\frac{2}{3}$ gefüllt ist, in einen mäßig warmen Ort, schüttelt es täglich

und

und gibt ihm Zusäze, welche die Mängel des Weins ersezen, besonders viel süsses haben, und zugleich die Gährung als Fermente bewürken, z. E. Zibeben und Zucker, die man ins Faß thut, ehe der Wein darein kommt; ferner, etwa am 5ten Tage nach dem Anfang der Gährung, das Vitriolöl und Weinsteinöl, von jedem 30-40 Tropfen auf 6 würtembergische Imi. Hieher gehört auch das Streichen der Weine mit einem süssen recht guten Moste, welcher ein wirkliches Ferment ist, und die Gährung des Weins erneuret. Sonsten kann auch die „unmerkliche Gährung bey Weinen wider unsern „Willen und Absicht merklich werden und sich „erneuren, und den Weinen beträchtlichen Schaden zufügen. Die Zeichen sind der Kahn, ferner wenn der Wein dunkel, trüb, rauh, hart, unartig und unruhig wird, das Faß sich selbst füllt oder überlaufft, und man ein Geräusch im Fasse hört, wenn man ein Ohr ans Faß hält. Die jungen Weine leiden am meisten diese Zufälle; es geschieht, wann der Weinstock sich treibt im Märzen, blüht, im August, wann der 2te Saft eintritt, im Sept. wann die Trauben reifen,

sen, im November bey stürmischem Anfange des Winters, bey einer grosen Hize, Blizen und Donnern, starken Winden, besonders Süd- oder Südwestwinden; wenn der Keller gegen Mittag oder Abend liegt, und die Kellerlöcher nicht wohl verschlossen sind; wenn bey warmen Tagen feucht Wetter einfällt und anhält, die Weine auf einmal stark bewegt werden, z. E. bey warmen oder windigem Wetter abgelassen, verführt werden, man an den Fässern klopft und rüttelt, unvorsichtig ungestümm auffüllet, süsse mit sauren, reine klare mit trüben hefigten Weinen auffüllt, beym Eröffnen des Spuntlochs die Luft auf einmal ins Faß fahren läßt, beym Auffüllen den Kahn in den Wein einmischt, den Wein zur Unzeit behandelt; wenn er wirklich schon anfangen will, merklich zu gähren, die Hefen, auf der der Wein liegen geblieben, durch irgend eine Ursache zum Aufsteigen gebracht wird; wenn der Wein sehr stark ausdünstet; wenn endlich man unvorsichtiger Weise ein Ferment in den Wein bringt, oder die alten Weine von andern neben ihuen stark gährenden Weinen, oder aus dem Fasse, oder

aus

aus den Dünsten im Keller ein oft sehr böses Ferment einschlucken. Die wahre Ursachen sind also: die in die Keller und in den Wein eindringende Wärme, Erschütterungen, welche die innerliche Bewegung des Weins erregen und befördern, und endlich das Aufsteigen der Hefen und andere Einmischungen von Fermenten. Daraus ergiebt sich leicht: wie man solche erneuerte Gährungen, oder das Arbeiten, Werffen und Stosen der Weine verhüten, und, „wenn es entstanden ist, unterdrücken solle; „worauf ein groser Theil der guten Wartung der Weine im Keller ankommt. Man thut eben das Gegentheil von dem, was nr. I. stehet von der Erregung und Beförderung der Gährung. V. Eben so macht man es, wenn man die Gährung des Mostes gar verhindern, oder gefangene, stumme, verhaltene Weine machen will. Man schafft eben alles beyseit, was nr. I. die Gährung erregt und befördert, Wärme, Luft, Unruhe und Erschütterung des Gefässes, Fermente, Elasticität der innern Luft, Säure, und dünne Consistenz des Mostes. Man kocht z. E. den

Most

Most zu einem Syrup ein; oder man füllt den Most in wohl verwahrte, etwa gespannte Fässer (s. Fässer,) die man etwa $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ voll füllt, ganz vest verschliesset, und vorher wohl einbrennt. Es thut auch gut, wenn man den Schwefelrauch unter den Wein mischt, wie bey vin de rage (s. Einmischen) oder eine starke Dosin Schwefel- oder Vitriolöl und dergl. darein thut, oder viel Weingeist ihm recht einmischt, oder alcalische Salze und Erden, z. E. Kreide, Krebsstein, Weinsteinsalz, Pottasche u. s. w. und die Luft gänzlich vom Faß und Most abhält, und das Faß in einen Ort bringt, der kalt ist, oder 6-8 Wochen das Faß in einen Bronnen, tiefen Fluß, oder See, aber ohne daß die Sonne es trifft, hineinlegt, worzu einige das Faß in eine Haut einnähen, oder es von innen und aussen wohl verpichen, und das Spuntloch mit Mörtel (Mauerspeise) recht wohl verwahren. Einige hängen eine Büschel Bergpoley ins Faß, oder reiben das Faß immerhin mit Käse. Einige bedienen sich des öftern Ablassens, indem sie den Most längstens 36 Stunden in einem Fasse lassen, und ihn her-

nach immer wieder in ein anders aber wohl eingebrenntes Faß ablassen, wordurch der Most so klar und klärer als ein anderer Wein wird, und, wenn man hernach ihn gähren läßt, einen guten Wein giebt.

Halesische Röhren. Man steckt ins Spuntloch eine gläserne Röhre, welche 2 Schuh lang, und 2 Zoll weit ist, einen zinnernen Füß hat, und ins Spuntloch wohl eingeküttet wird, daß auf den Seiten kein leerer Raum bleibt. In diese Röhre macht man eine andere vest, die nur $\frac{1}{2}$ Zoll weit ist. Die untere weite Röhre halte man immer 1 Schuh über dem Fasse mit Most oder Wein angefüllt, damit, wenn der Wein im Fasse fällt, der Abgang gleich wieder ersetzt werde, und oben im Fasse nie kein leerer Platz sey, in welchem sich die aufblähende Dünste aufhalten können, sondern solche durch die obere kleine Röhre herausgehen, die deswegen beständig offen bleibt, und, weil sie eng ist, nicht zu viel Luft hinein, und nicht zu viel Dünste hinaus läßt. Nimmt der Most oder Wein in der untern weiten Röhre ab, so füllt man ihn durch einen kleinen Trichter und

die obere engere Röhre wieder bis an den Schaum der Oberfläche des Weins in der grossen Röhre auf, jedoch so, daß man den Schaum nicht durch allzustarkes Eingiessen in Unordnung bringe. Gläserne Röhren taugen zur Beobachtung dessen, was oben auf dem Moste vorgehet. Sonst kann man auch dafür Röhren von Metall, oder Holz brauchen, die nicht so zerbrechlich sind. Eine Röhre zu einem andern Gebrauch s. Artic. Krankheiten des Weins.

Hefen. Bey der Gährung stehet, daß und wie man das Absezen vieler Hefen verhüten solle. Die grobe Hefen liegt unten im Fasse, und die subtile ist hin und wieder im Weine vertheilt, und unsichtbar. Beede muß man suchen von dem Wein abzusondern: die grobe durchs Ablassen, das man beym gährenden Moste schon in der 4ten bis 6ten Woche der Gährung thun solle; die subtile Hefen scheidet man so ziemlich durch das Schönen ab, daher man die neuen Weine vor dem Ablassen im Frühling mit $\frac{1}{4}$-$\frac{1}{2}$ der sonst gewöhnlichen Quantität Hausenblase schönet. So wer-

den die Weine bälder mild, das Aufsteigen der Hefen, die Erneurung der Gährung, und das Zähe werden wird so verhütet. Bey der gemeinen Art der Gährung, da die flüchtige Theile meistens verfliegen, muß der Wein von den frühen Traubensorten, besonders aus niedrigen jungen fetten Weinbergen, ferner der Wein von solchen Jahrgängen, da die Reifung der Trauben zu schnell geschieht, und etwa noch der Most unter der Kelter brauset, und beym Lesen und in der Bütte Regenwasser bekommt, eine Zeitlang auf den Hefen liegen bleiben, damit er die samt der Erden zu Boden gefallene saure und ölichte Theile aus der Hefen wieder auflösen, durch die unmerkliche Gährung verdünnen, sich einverleiben kann, und nicht bald „umschlägt. Nur in diesem Falle ist es wahr, „daß die Hefen des Weins Mutter sey. Allein auch da ist es besser, wenn man gähren läßt, wie oben gelehrt worden, und deswegen ohne Furcht die Hefen wegschaffen kann. Die Hefen benutzt man, wenn man Weingeist daraus brennt, noch besser aber auf folgende „Weise: Man füllt mit der Hefen ein wohl-

ver-

„verschlossenes Faß an, läßt sie einige Zeit ruhig darinn stehen, bohrt das Faß weit oben z. E. in der Mitte an; so wird das gröbere zu Boden gesessen seyn, und ein guter klarer Wein ablauffen. Das übrige preßt man in kleinen Säcken von starkem Zwilch, deren jeder etwa 3 : 4 Maase hält, aus, daß die Feuchtigkeit ablaufft, das übrige aber so trokken als eine angemachte Hafnerserde zurück bleibt. Die abgeloffene Feuchtigkeit ist ein Wein, der, wenn man ihn hell werden läßt, einer der stärksten ist, oder den man, ohne ihn hell werden zu lassen, mit grosem Vortheile zu Eßig machen, oder auch sogleich den Weingeist daraus destilliren kann, ohne daß hier, wie bey der Hefen, das Steigen oder Anbrennen zu befürchten ist. Will man das Abgeloffene als Wein brauchen, so benimmt man ihm den widrigen Hefengeschmack, wenn man ihn etliche mal kurz hinter einander abläßt. Schwache Weine kann man damit aufrichten. Das gröbere und ziemlich trockene Wesen, welches nach dem Auspressen im Sacke zurück bleibt, kann man unter den Obstmost mischen, damit

er besser gährt, und destomehr Weingeist giebt. Man kann es mit ziemlich viel Wasser unter beständigem Umrühren sehr stark kochen, und Weinstein daraus machen, indem man die siedendheisse Materie durch einen dichten hänfenen Sack durchseihet und auspreßt, die, nachdem sie erkaltet, einen sehr schönen und weissen Weinstein fallen läßt. Eben das kann man auch mit der Hefen thun, nachdem schon der Weingeist daraus ist destillirt worden. Man macht Waidasche daraus, wenn man es eine Zeitlang trocknet, und es wie den Weinstein verbrennt, s. Weinstein. Aus der Waidasche läßt sich hernach Weinsteinsalz machen. s. Weinstein. Man kann es auch unverbrannt in Fässer schlagen, vor der Luft verwahren, und an die Färber verkauffen.

Herbsten. Es begreifft in sich I. die Vorbereitung, II. das Lesen der Trauben, III. das Auspressen das Safts, IV. das Einkellern des Mostes.

I. Man muß, wenn der Herbst heranrückt, sorgfältig den Keller, die Fässer, Butten, Kufen, und alles in der Kelter visitiren, und in gehö-

gehörigen Stand sezen. Von den Fässern steht das nöthige unter dem Art. Fässer. Alle übrige Gefässe, die Butten, Weinzüber, Trettzuber, Kufen (Bütten), das Biet der Kelter füllt man 8 Tage lang mit reinem Wasser an, wäscht und reibt sie sorgfältig ab, bis das Wasser eben so rein ablaufft, als man es darauf gegossen. Es ist gut, das bey den Fässern oben beschriebene Salzwasser zu brauchen, und das Geschirr damit auszubrühen. Die Kelter, Trotten, und Keller müssen freye Luft bekommen, mit dem Kehrbesen gewischt, und die Spinnenweben mit Sorgfalt weggemacht werden. Staub und Unrath, so sich das Jahr durch an die Schraube, (Spindel) angesetzt, muß man wegschaffen. Keller und Kelter müssen von Staub und feuchten Dünsten frey gemacht und gehalten werden. Wenn die Weinlese vorüber ist, läßt man den Keller und die Kelter und Trotte offen, um sie abtrocknen zu lassen, und wischet sie mit dem Besen aus. Man wäscht das Biet, die Weinzüber, und alles, was darzu gehört, sauber aus, und, nachdem alles wohl an der freyen Luft gesäubert,

getrocknet und abgetropfet ist, schließt man wieder zu, aber vorher nicht.

II. Beym Lesen beobachte man die rechte Zeit, und Weise. Zu frühe lesen, giebt einen herben, zu spat, wenn eine Fäulniß einreißt, giebt schwachen üblen Wein. Die Zeit ist, wenn die Trauben gehörig reif sind, also wenn 1) der Stock gröstentheils die Blätter abwirft; 2) der Stiel der Traube braun worden, trocken, und nimmer grün ist; 3) die Traube unter sich hangt; 4) die Beeren leicht abfallen; 5) die Fäulniß, die von der Zeitigung, nicht von der Nässe, oder Insekten herkommt, schon ziemlich eingerissen ist; 6) der Saft der Trauben kräftig, süß, dick, schleimigt, klebrig ist; 7) die rothe oder schwarze Beeren, die nicht ganz im Schatten stehen, vollkommen lebhaft roth oder schwarz sind; die weisse und sonst unfarbige Beere aber etwas röthlich braunes dort bekommen, wo sie frey von der Sonne beschienen werden; 8) man dort, an der Traube, wo die Beere am dichtesten stehen, eine Beere wegnimmt, und nach 2 Tagen der leere Raum gleich weit bleibt; also die rings

herum

herum stehende Beere nicht gewachsen sind; 9) wenn die Kernen der Beeren leicht sich aus dem Fleisch ablösen und ausschälen. Man vergl. den Artic. Abscheiden. Die rechte Weise zu lesen ist diese: 1) Man kneipe die Trauben nicht mit dem Nagel, man schneide sie nicht mit der Hape oder dem Rebmesser, sondern mit der Scheere ab. Es kostet weniger Mühe, geht geschwinder, und der Stock wird nicht erschüttert, es fallen also nicht Beeren ab, und keine Blätter und dergl. in den Kübel. 2) Man lese, wo möglich, zu einer solchen Tagszeit, wie unter dem Art. Farbe zu finden ist, nie, wenns nicht die höchste Noth erfordert, „im Regen. 3) Da es Traubensorten giebt, „die in der Zeit der Reifung 4 und mehr Wo„chen von einander unterschieden sind; so lese man eben so wenig alle Trauben auf einerley Zeit, als man alles Obst, oder alle Getreidarten auf einerley Zeit einheimset. Es ist unbeschreiblich, was für Schaden an Quantität und Qualität die Beyseitsezung dieser Regel in einem ganzen Lande verursacht. Die frühe Trauben werden ein Raub der Menschen und

Vögel, oder verdorren, und schlucken beym Keltern den Saft der übrigen an. So können in einem Lande mehrere Hunderte von Eimern verlohren gehen. Der Schaden der Güte des Weins erhellet daraus, daß beym frühen Lesen die spätere unreife zusammen kommen, und beym spätern Lesen die gute frühe Sorten fehlen, und ihre Häute und Kämme den Saft der „spätern verderben. Man mache also eine Aus„lese, von 14 zu 14 Tagen, und lese eben je„desmal die vollkommen reife, welches sogar die Spanier in ihrem Lande thun. 4) Kann man das nicht thun, so sortire man doch im Lesen die Trauben, daß die a) recht reife zusammen, die mittelmäßige, die schlechte wieder besonders in ein Gefäß kommen. b) Von jeder dieser 3 Gattungen bringe man die Traubensorten zusammen, die nach gemachten richtigen Proben zusammen taugen, z. E. solche, die mit einander reif sind, und die Gährung endigen, und deren die meiste süß, die übrigen aber säuerlicht sind, damit die Weine nicht zähe werden, und sich länger halten. Man kann auch erst den Most solcher Trauben vereinigen. Wer

neue

neue Weinberge anlegt, der pflanze gleich solche Trauben in der rechten Proportion darein. c) Von den Trauben, die den Ausstich geben sollen, lieset man die faule, die zerdrückte, die faule Beere, auch die nie völlig reife Beere am Ende des Traubens und seines Kamms hinweg, und bringt diese und die zerdrückte zu den Trauben, welche den schlechten Wein geben sollen. d) Man vermeidet alles Unreine, sondert Heerlinge, Blätter, Schosse, Rebholz, Erde, Staub und dergl. ab, welche in den Lesekübel fallen möchten. Man sondert auch durchs Raspeln die Kämme von so vielen Trauben ab, als möglich ist. e) Man sieht aus „dem allen leicht, was für Leute zu Lesern zu „wählen, und was für eine Aufsicht über sie „erfordert werde. Man sehe hier nicht geizig auf den Lohn, sondern nehme der Sachen kundige, fleißige, getreue Leute, und sorge, daß sie die noch unreife späte Trauben nicht vermischen, daß sie reinlich lesen, und daß sie die Trauben nicht von den Beeren entblösen, durch Erschüttern der Stöcke, das Anreiben der Kleider, durchs Schütteln des Stocks beym Abbre-

brechen des Traubens u. s. w. und die abfallende Beere, welche die zeitigste und allerbeste sind, säubern und auslesen. Geschieht das nicht, so hat man Schaden an Quantität und Qualität des Weins. Man sieht auch, ob es rathsam seye, Kinder und andere müßige Leute, die sich der Gastfreyheit wegen viele Ungezogenheit erlauben, beym Lesen zu haben. In Spanien lieset der Weingärtner allein. Das übrige, was vor dem Auspressen des Safts noch nützlich ist, besonders in nicht guten Weinjahren, s. beym Abscheiden.

III. Das Auspressen des Safts, 1) fängt man gewöhnlicher Weise an durch das Treten oder Zerstosen der Trauben mit einem Schlägel. Es ist nicht gut, wenn es sehr heftig und aufs äusserste geschiehet, mithin auch die unzeitige Trauben, die Heerlinge und die Kämme zerquetschet werden, welche ihren herben Saft den Trauben beymischen, und den Most schlecht machen. Alle Unsauberkeit vermeide man hier sorgfältig. Auch da kann man alcalische Erden oder Salze zur Abscheidung der Säure gebrauchen, besonders in schlechten Jahrgängen.

s. Ab-

s. Abscheiden. 2) Die gequetschte Trauben bringt man in Kufen oder Bütten, läßt sie darinn, bis man auf der Kelter sie pressen kann, oder meistens, bis der Most gährt, und so weit gährt, daß die Trester aufsteigen, oder der Most aufnimmt. Wer will die Fehler, die hier vorgehen, alle erzählen? Muß es ja so seyn, so lasse man doch ja den Most nicht an den Trestern gähren, wenn es nicht rothen Wein geben solle (s. Farbe), und bediene sich in beeden Fällen der folgenden Art von Bütten. Man mache sie aus starkem Holze, und verwahre ihren Boden sehr wohl. Man mache für sie einen sie genauschliessenden Deckel von Stroh, der oben etwas gewölbt ist, einen Bauch hat. In der Mitte habe der Deckel ein Loch, 1 Schuh ins Gevierte, das sich mit einer hölzernen Klappe oder Fallthüre verschliessen läßt, welche wieder eine Oeffnung 2 : 4 Zoll weit hat, daß das Rohr eines Trichters hindurch geht. Diese kleine Oeffnung bedeckt man mit einer Art von Helm, oder gekrümmten Röhre, oder stopft sie lose mit Traubenblättern zu, und öffnet sie, wenn die Gährung ungestümm wird, und die

Bütte

Bütte Gefahr hat zu bersten. Bequem ists, durch 2 Rollen und einen Strick den Deckel aufheben und niederlassen zu können. Die Kufe bleibt bedeckt bis zum Anstechen, und solle nicht in freyer Luft stehen, damit sie vor Sonne, Regen und Staub verwahrt seye. Hat man in reichen Herbsten Mangel an Fässern, so läßt sich solche Kufe leicht in ein Faß verwandeln. Man setzt oben einen Boden hinein, das ist, einen Deckel, der genau schließt, und sich nach der Höhe des Weins erhöhen und erniedrigen läßt. Man befestigt innen in der Kufe aufrecht stehende Hölzer, schneidet den Deckel nach der Richtung dieser Hölzer rund aus, befestigt nahe bey der Oberfläche des Weins Queerhölzer mit Schraubennägeln, auf welchen der Deckel ruhen kann. Ist der Deckel bis auf den Wein hinabgelassen, so verschmiert man genau alle Fugen mit wohl durchknetetem Thon, und bedeckt alles zusammen wenigstens 4 Zoll hoch mit Sand. So verdünstet nichts vom Weine. Will man Most nach dem Auskeltern darinn zu einem Wein werden lassen, so bekommt der Deckel eine Klappe, in der (s.

Gährung) ein klein Löchlein offen bleibt, bis er vergohren hat. Je bälder man den Most aus der Bütte bringt, desto besser ist es. Man steche die Bütte nicht ganz unten so an, daß man, was von selbst ablaufft und der Vorlaß heißt, sogleich in den Keller bringe. Es soll aber unten in der Bütte oder doch vor dem Zapfloche, Stroh oder dergl. etwas, oder über dem Gefässe, worein der Vorlaß laufft, etwas seyn, das ihn durchseiht, und auch die Kerne nicht durchläßt. Man rühre die Trester und das Unreine, das sich zu Boden gesetzt, nicht um, um es mit dem Vorlaß zu vermengen; man mische das allerletzte nicht darunter, das man gleichsam mit Gewalt ablauffen macht. Das, was in der Kufe zurück bleibt, keltere man sogleich aus, und zwar so schnell als möglich. Die geschwindeste und hurtigste Pressungen sind die besten, so daß eine Presse, die in 3 Stunden auspreßt, den andern weit vorzuziehen ist. Bey allem Keltern verfahre man reinlich, daß nicht durch die Schuhe der Arbeiter, und herumfliegenden Staub Unsauberkeiten auf dem Bie-

te in den Wein kommen. Zu wünschen ist auch, daß nicht der herbe Saft der Stielen und Kerne, wenn man den Secker frisch macht, „und behauet, in den Most kämen. Allein „würde die Kastenpresse der Champagner vollkommene Genüge leisten, wenn nur der Eigennutz der Kelternbedienten, deren Verdienst sie schmälert, sie aufkommen liesse. Man kann schnell, reinlich, Trauben ohne und mit Kämmen, viel oder wenig, und zwar vollkommen auspressen, daß man $\frac{1}{16}$ Most wei„ter als von der Baumkelter erhält. Wer „einen guten Wein machen will, der muß, ohne Treten, ohne die Trauben in Bütten stehen zu lassen, solche auspressen, schnell auspressen, und zwar nicht zu stark. Der Most, der nach etlichen Drücken herablaufft, giebt den besten Wein, das übrige preßt man hernach völlig aus, welches den geringen Wein giebt. Wer das nicht thun darf, der trete, und bringe es sodann in eine bedeckte Bütte, aber keltere, ehe noch die Gährung anfangt, indem sehr viel daran liegt, den Most erst im Fasse gähren zu lassen, weil er sonst auf dem

dem Biete fortgährt, den Holzgeschmack an sich zieht, überhaupt herb und sauer wird. Daher hat man im Bernischen zur Beschleunigung des Kelterns mehrere Weinpressen und grösere angeschafft.

IV. Den ausgepreßten Most kellert man gehörig ein. Man bringt unverzüglich den Vorlaß und etwa den Druckwein, der zuerst bey den 3 ersten Drücken herablaufft, zusammen in ein gutes Faß, und den übrigen auch in ein besonders Faß (s. Fässer) und besorgt ihn, wie Art. Gährung stehet. Man verhütet, daß weder in der Kelter, noch im Hintragen in den Keller Staub oder sonst etwas unreines z. E. durch unreine Gefässe und dergl. in den Most kommt. Sehr gut ists, wenn man es so einrichten kann, daß das Biet und die Butte so hoch stehen, daß man den Most nicht offen forttragen, sondern durch Schlauch und Hahnen gleich in die Fässer bringen kann; besonders wenn der Most schon zu gähren angefangen hat, mithin viele gute Theile verfliegen können. Vergl. Abscheiden und I. Th. C. I. zu Ende.

Keller. An einem guten liegt sehr viel. Er muß 1) tief und gewölbt seyn. Je tiefer er ist, und je weniger Zugang die äussere Luft zu ihm hat, desto besser ists. Er solle so tief seyn, daß man in ihm keinen Wechsel von Wärme und Kälte und andern Luftveränderungen merkt. Gemäßigte Kälte ist vortheilhaft. Daher Reaumurs Thermometer darinn nie nahe bey dem Frierpunct, nie über 10 Grad über dem Frierpuncte stehen solle. Das Gewölbe kann nicht zu hoch seyn. Luft ist sodann darinn nie erstickend. Der Keller soll also 2) hoch aufgeführt seyn, 3) gegen Mittag Bedeckung haben. Man macht sich die Nordwinde, Westwinde, oder wenigstens die Ostwinde zu nutz, und richtet die Thüre und Luftlöcher gegen diese Seiten. Die Luftlöcher sollen gegeneinander über stehen, länger als hoch seyn, mit Gittern wohl verwahrt werden. Sie stehen am besten nach Norden, entfernt von Dingen, von welchen die Sonnenstrahlen zurückprallen, verschlossen mit Fenstern, die das Licht nur von oben her schief einfallen lassen. Bey warmen Tagen schließt man die Kellerlöcher. Einige ma-

chen

chen Wäsenstücke vor sie hin. Nichts ist schädlicher, als im Winter sie mit Mist zu vermachen. Die Wände des Kellers sollen dick seyn, oder er in Felsen gehauen, und nie solle die Sonne die Wände bescheinen. 4) Der Keller muß dem Wasser nicht ausgesetzt seyn; er muß aber doch eher etwas feucht als gar zu trocken seyn. Die Mauren betünche man mit einem Mörtel aus gestosenen Toff- und Ziegelsteinen. Ist der Boden feucht, so fülle man ihn ½ Schuh hoch mit Kreide, und Steinkohlenasche oder Eisenschlacken (Hammerschlag, Lösche,) an. 5) Man muß ihn reinlich halten, man macht ihn nicht zu einer Vorrathskammer für Käse, Sauerkraut, Obst, Fleisch, Gartenfrüchten, Rüben, Erdbirnen, und allem, was einen starken Geruch hat, was faulen, zu Eßig werden kann; entfernt alles übelriechende, Cloacke, Miststätten u. s. w. 6) Wenn man es nur immer einrichten kann, so hat man 2 Keller, und läßt nie neuen Wein in einem Keller gähren, worinn alter Wein liegt. 7) Er liege nicht an einer öfters befahrnen Strase, oder in der Nähe eines Schmieds, oder andern klo-

pfenden Handwerks. Die wiederhohlten Stöße lassen den Wein nie helle werden, rütteln, mischen Hefen bey, und erneuren die Gährung. 8) Der Keller solle einen guten Luftwechsel haben. Man mache z. E. in die Wand einen Canal, der am Boden breit und weit, aber weiter hinauf immer enger wird, wie ein Trichter, und bedecke ihn mit grober Leinwand, oder einem Gitter von Holz oder Drat, so weit er im Keller ist. Diesen Canal führe man entweder als eine Röhre, wie man mit Caminen thut, oben zum Dache hinaus, und seze dort auf die trichterförmige Oeffnung desselben einen Ventilator, oder man führe den Canal hinauf ins Haus in ein Camin, daß er sich nahe über dem Feuer, oder im Aschenloch unter dem Rost, worauf das Feuer brennt, öffnet. In beeden Fällen muß der Canal durch eine Klappe genau können verschlossen werden, so daß man nur bisweilen dardurch die Luft erneuret, und die Dünste verjagt. Sonst zehren die Weine zu stark, und der Keller wird allzutrocken. So kann man den Mangel der Luftlöcher oder Kellerlöcher ersezen. 9) Es ist nicht undienlich,

zur

zur Zeit der Gährung im Keller einen Rauch mäßig von solchen Dingen zu machen, welche viele balsamische gewürzhafte edle Dünste geben, und die Erzeugung des Geistes befördern. Kommen in einen Keller schädliche Dünste, die man nicht verjagen kann, so muß man sie entkräften, oder ihr Eindringen in die Fässer verhüten. Weineßig auf glühende Kohlen gesprützt und verdünstet, dient wider faule oder alcalische Dünste. Es thut auch etwas, wenn man Wände und Fässer damit besprengt, oder doch das Faß mit einem in Eßig getunkten Tuch bedeckt. Ist eine Luft mit sauren Dünsten angefüllt, so weicht man ein Tuch in eine starke Solution von Weinsteinsalz, oder Pottasche, oder gemein Salz, läßt es wieder trocknen, legt es 3 = 4 fach zusammen, und bedeckt damit das Faß. Diß Tuch zieht die schädliche Dünste an sich, daß sie nicht ins Faß eindringen. Um den Schaden vom Bliz abzuhalten, legt man Eisen auf die Fässer; besser ists, sie mit einem solchen Tuche zu bedecken.

Krankheiten und widrige Zufälle der Weine. Sie kommen alle her von starker

Ausdünstung besonders des Geistigen, auch des Wässerigen, Einathmung schädlicher Dünste, der erneuerten Gährung besonders durch Aufsteigen der Hefen, Hize, oder Erschütterung, den Donnerwettern, der Frost, dem Aufenthalt in schlechten Fässern, und unzeitiger ungeschickter Behandlung der Weine. Man sieht also leicht, wie man überhaupt ihnen vorbeugen könne. 1) Werden die Weine trübe und zugleich dick, so ist die Hefen aufgestiegen; sind sie trübe und nicht dick, so ist die erneuerte Gährung, oder eine andere starke innerliche Bewegung die Ursache. Man unterdrücke die Gährung, und im ersten Falle schöne man den Wein, und lasse ihn ab. 2) Werden auf gemeine, nicht auf die (unter Art. Farbe) beschriebene Art gemachte rothe oder schiele Weine blaß durch Ablassen, Schönen, Schwefeleinschlag oder erneuerte Gährung; so mischet man ihnen frische aber unschädliche Farbtheile ein, z.E. zieht sie auf die Hefen neuer rother Weine, oder thut in sie neuen dunkelfarbigen aber guten rothen Wein, den durchgeseihten Saft von Holderbeer, Heidelbeer, oder schwarzen Kirschen, oder die

Tinctur aus Tournesol, oder Beere des Beinholzes (ligustrum) und lässet sie endlich ab, und thut auf 400 Berner d. i. 333 Würtembergische Maase 1 Schoppen gutes Kirschenwasser hinzu. Aber hernach halten sie sich gemeiniglich nicht mehr lange. Werden blasse Weine dunkler an Farbe, so schönt und läßt man sie ab. Werden sie, ohne Zinn und Silberglätte, schwarz, weil etwa eisenhafte Theile darein ungefähr kamen, z. E. der Wein säuerlich ist, etwas von Eisen im Fasse berührt, und auflöset, und der Wein durch Führen, erneuerte Gährung und dergl. sich innerlich stark bewegt; so schlägt man die schwarzmachende Theile durch Einmischung stärkerer Säuren z. E. Vitriolöls, oder auch nur scharfen Eßigs nieder. 3) Der Wein wird stinkend durch unreines Mosten, Keltern, unreine Luft im Keller, unreine Fässer, unreine Werkzeuge, z. E. Schlauch, Trichter, Tüchlein des Spunten und Hahnen, und aufsteigende Hefen. Selten curirt man ihn ganz; Ablassen, Schönen, Einhängen solcher Dinge, die den Gestank an sich ziehen, oder dem Wein einen überwiegenden gewürzhaften Geruch bey-

bringen, und den Gestank übermeistern, thun etwas. 4) Liegen die Weine lange auf ihren Hefen, läßt man sie in den ersten 3 Jahren nicht wenigstens 3 - 4 mal ab; so können sie bitter, firnsicht oder ölicht in den folgenden Jahren werden, welches leztere der Gesundheit sehr schadet. Aufsteigende Hefen, erneuerte Gährung, unsauberes Tractament des Mostes und Weines, ein unreiner übler Keller können seinen Geschmack sehr verderben, und eine starke Ausdünstung des Geistigen kann machen, daß er abgeschmackt, schaal wird, oder gar absteher. Man wende alle Ursachen dieses Verderbens ab: denn selten kann man diesen Krankheiten wieder völlig helfen. Doch kann man in einigen Fällen es weit bringen, wenn man schönet, und den sauren Weinen alcalische Salze beymischt, welche die überflüßige Säure einschlucken, hernach aber ölichte und süsse Dinge auch zusezet, und vorsichtig eine mäßige neue Gährung veranstaltet. s. Gährung und Zusäze. Allein dergleichen Weine muß man bald trinken, weil sie sich selten lange mehr halten. Der Wein ist im Begriff sauer zu werden, ob

man

man es schon noch nicht schmeckt, wenn der Wein Luft in sich schluckt. Man kütte aufs Spuntloch des ganz vollen Fasses eine Röhre an, deren obere Oeffnung mit einer in Oel getränkten biegsamen und mit Luft angefüllten Blase verwahrt ist. Man drücke die Blase von Zeit zu Zeit unter sich, und sehe, ob noch Luft darinn, oder der Wein sie eingeschluckt hat. Darzu kann man auch die Halesische Röhre brauchen. Ferner wenn sich der Wein zur Säure neigt, so ist das Faß, und der Sand, womit man den Spunt bedecken solle, immer trocken. Solche Weine verführe man ja nicht, sondern mache, daß man sie schnell trinkt, oder mache Eßig, oder brenne Weingeist daraus bey Zeiten. Gürtelkraut (muscus terrestris) oder Melisse (melissa moldavica) ins Faß gethan, sollen gute Dienste bey dieser Art Wein thun. Schmeckt ein Wein zu sehr nach dem Alter, so mische man guten neuen lautern Wein darein, lasse den Wein etliche Tage darauf ab, und etliche Monate ruhen; so wird er ein angenehmer Trinkwein. Fangen rothe Weine an sauer zu werden, so thut man auf

400 Berner Maase 4 Pfund gestosene Kreiden hinein, welche die Säure verzehrt, rührt den Wein 14 Tage lang täglich einmal mit der Kette um, und mäßigt zugleich die Gährung, läßt ihn ruhen, läßt ihn alsdann ab, gießt $\frac{1}{4}$ Maas Weingeist darzu, und verkauft ihn aufs bäldeste. Gänzlich sauren Weinen solle helfen, wenn man etliche Hände voll Scharlachkraut, (horminum sclarea) darein legt. Zu viel darein gethan macht, daß der Wein sehr berauschet. Bekommt ein neuer Wein einen schimmlichten Geschmack, so lasse man ihn in ein gutes Faß, das stark mit Schwefel eingebrannt ist, ab, und so bald er helle ist, wieder in ein ander Faß, und schütte gute neue Hefen darzu nebst 4 Loth gestosenen Pfersichkernen, und rühre ihn von Zeit zu Zeit 14 Tage lang um mit der Kette (s. Einmischen). Eben so macht mans bey alten Weinen. Ist der Geschmack nicht sehr stark, so vergeht er. 5) Ein Wein wird zähe, schwer, entweder durch die starke Ausdünstung allein, welche ihm zu viel wässeriges benimmt, oder durchs Aufsteigen der Hefen. Hauptsächlich werden die Weine

schwer,

schwer, die von jungen stark gedüngten Weinbergen kommen, welche einen schweren kalten Boden, und niedrige Lage haben; Weine von lauter weissen süssen Trauben, Weine die nicht stark und geistig sind, die viel erdigtes in sich haben, und andere grobe Bestandtheile, die man unreinlich behandelt, die nicht (s. Gährung) recht vergohren haben, die in warmen Kellern so liegen, daß die Luft über sie hinstreicht. Dem Zähewerden beugt man also vor: a) wenn man dem Moste von lauter süssen schleimigten Trauben den Most von säuerlichen (s. Herbsten) in mäßiger Quantität, oder etwas guten Druckwein, oder Wein, der (s. Hefen) aus einem mit Hefen edler Weine gefüllten Fasse nach einiger Zeit klar ablaufft, oder etwas rectificirtes Vitriol- oder Schwefel-Oel zusetzt, oder ihn ein klein wenig an den Trestern gähren läßt, b) hernach ihn so gähren läßt, und behandelt, wie die Champagner (s. Farbe) ihre weisse Weine, welches allein, ohne Beymischung einer Säure, ohne Gähren an Trestern, einen Wein, der lauter Vorlaß ist, vor der Zähigkeit bewahrt. Ist ein Wein

durch die blose Ausdünstung zähe worden, so hilft er sich selbst durch die Einathmung wieder im Herbst und Winter, wenn der Keller kälter und feuchter wird, oder man ihn in einen solchen bringt, noch bälder, etwa in 8 Tagen, wenn man ihn in eine luftige Scheune legt. Einige lassen solche Weine im folgenden Winter bey groser Kälte ab, giessen sodann in jedes Faß 1 Schoppen Weingeist, und nehmen jedesmal zum Auffüllen neuen recht lautern Wein; so wird der Wein besser, als zuvor. Zu den geringen Weinen, die also zähe werden, schütten sie nur gute frische Hefen von bessern Weinen, und Weingeist, rollen das Faß oder bewegen den Wein durch die Kette (s. Einmischen) öfters. Kommt die Zeit des Ablassens, so läßt man ihn ab, und hat recht guten Wein. Der Wein, der durch andere Ursachen zähe worden, wird curirt, wenn man ihn aufs neue aber vorsichtig gähren macht, wenn man ihn (s. Schönen) mit der Mauchartischen Schöne schönet, oder auch ihn nur stark mit dem Rührscheit oder Blasbalg umrührt, ihn in Kübel herausläßt, so lange mit birkenen Ruthen peit-

schet, bis er schaumt und dünne wird, und endlich ihn in ein ander Faß, das man mit Schwefel eingebrannt, durchs Spuntloch hinabstürzet. Der Wein muß aber hernach bald getrunken werden. Man kann auch solchen Wein nur gerade zu ablassen, die letzten 10-12 Maase beyseit thun, alsdann darzu den achten Theil neuen guten lautern Wein, und 1 Schoppen Weingeist thun, und ruhen lassen, worauf er wieder seine vorige Lebhaftigkeit bekommt. 6) Die Weine werden schwach, schaal, stehen endlich gar um, wenn sie an sich keine starke und dauerhafte (s. lagerhaft) Weine sind, und dabey stark ausdünsten, und noch darzu geführt werden, oder wieder merklich aufs neue gähren, vornehmlich Fermente zur Eßiggährung oder Fäulniß in sie sich hineinziehen, z. E. der Keller solche hat, oder das kahnichte Häutlein in sie hineinkommt. Man beugt vor, wenn man die Weine durch eine gute erste Gährung stark macht, und die starke Ausdünstung, schädliche Einathmung und Erneurung der Gährung abwendet; den schwachen Weinen aber von Zeit zu Zeit den

Abgang mäßig durch süsse, geistige Zusäze (s. Zusäze) ersezet, welche man des Weins Futter, Nahrung ꝛc. nennet. Man muß es aber zu einer solchen Jahrszeit und unter solchen Umständen thun, daß nicht die unmerkliche Gährung dardurch in eine merkliche verwandelt wird. Man zieht sie z. E. zeitlich auf die Hefen starker und kräftiger Weine, mischt etwas von durch Frost concentrirtem Weine, oder eingekochtem Moste, oder gefangenem Moste, oder Zibeben, ein; oder durchräuchert das Faß, worein man sie bringt, mit Agtstein, oder NB. starken Weingeist, den man mit Gewürzen angemacht, oder Muscatnüssen, die mit diesem Weingeist getränkt worden, oder gießt, den Kahn zu verhüten, etliche Löffel voll starken Weingeist oben auf den Wein. Hat sich der Wein noch nicht völlig dem Abstehen genähert, so rettet man ihn durch Ablassen, Schönen, Unterdrückung der Gährung und starken Ausdünstung, und die eben gemeldte geistige Zusäze; er hält sich aber doch nicht mehr lange, und muß schnell getrunken werden. Läßt man matte Weine ab, schüttet ins Faß ½ Maas

guten

guten Weingeist, und thut $\frac{1}{3}$ neuen Wein darzu; so halten sie sich gut, wenn man sie recht wartet. Die Zeichen des Abstehens sind: wenn a) man auf die nr. 4) beschriebene Röhre die Blase ganz luftleer sezet, und diese sich vollfüllt, mithin der Wein die Luft gehen läßt; b) wenn das Faß immer feucht, und mit einer Art von Schimmel bedeckt ist, so daß die Feuchtigkeit aus den Fugen der Dauben auszuschwizen scheint, ferner der auf dem Spunt liegende Sand einem schlammigten Teige gleicht und die Farbe des Weins hat; c) wenn man endlich den Spunten vest einsteckt, unten aber am Faß ein kleines Zwickloch macht, und der Wein dort aus dem vollen zugespündeten Fasse herauslaufft. Wird alsdann ein solches Faß nicht recht vest zugespündet, oder nur ein wenig gerüttelt, oder empfindet es Hize, so verdirbt der Wein gänzlich. Man bringe solche Weine in tiefe Keller, brenne ihnen auf, und gebe ihnen jene geistige Zusäze. 7) Gefriert ein neuer Wein unter Wegs, so lasse man ihn in einem guten Keller auffrieren, lasse ihn sogleich samt den Hefen in ein groses Faß zusammen ab, wel-

welches stark mit Schwefel eingebrennt ist, und schütte auf jedes Führlingsfaß, das in diß Faß abgelassen wurde, 1 Maas Weingeist. So stellt sich der Wein wieder vollkommen her. 8) Den unangenehmen Schwefelgeschmack, den ein Wein als ein übles Gefährt vom Boden oder Jahrgang hat, nimmt man weg durch Rumpeln, Wälzen und Umrühren des Weins, auch durchs Verführen und durchs Ablassen, aber ohne Schlauch und Blasbalge. Kupferne Bleche in die Fässer legen ist höchst ungesund.

Lagerhafter Wein entsteht, wenn er nicht zu dünn und wässerigt ist, und viele subtile, saure und ölichte Theile durch eine gute Gährung recht fest vereinigt sind, und man ihn vor widrigen Zufällen verwahrt (s. Krankheiten). Es kommt also darauf an, daß der einen weichen Wein nur gebende Most von den frühzeitigen, schleimigt süssen und wässerigen Trauben, z. E. Elben, Silvaner, Gutedel, Ruländer ꝛc. mit dem Moste von Trauben vermischt wird, welche spät, aber doch in guten Bergen vollkommen reifen, und alsdann vor

andern

andern Trauben einen etwas säuerlichen und gewürzhaften Geschmack haben, z. E. der Rislinge, der Schwarzwälschen ꝛc. und überhaupt den Most weisser Trauben mit dem Moste vieler rothen und schwarzen vermische, und mit einander so gähren lasse, wie (s. Gährung) ist empfohlen worden, nämlich unter sich, gelinde, und langsam. Man kann den Most der frühen so lange verhalten, bis der Most der späten darzu kommt, daß sie mit einander gähren. Kann man das nicht thun, so lasse man die Weine so machen und gähren, wie die Champagner (s. Farbe) und ziehe endlich den Wein auf Bouteillen (s. Bouteillen) oder verwahre sie sonst vor der Ausdünstung aufs beste. Seit es die Champagner so machen, so hält sich ihr Wein 12 Jahre, der vorhin nicht über 2 Jahre dauerte. Wer auch das nicht thun will oder kann, der muß eben, wie gewöhnlich, die schwache Weine an Trestern gähren lassen, Druckwein darunter thun, sie spät von ihrer Hefen ablassen, wenn sie matt werden, Hefen lagerhafter Weine ihnen beymischen, oder sie darauf durchs Ablassen brin-

gen, und sie von Zeit zu Zeit mit dem Weine auffüllen, der von der Hefen solcher Weine abgezapft worden (s. Hefen), und sie sorgfältig vor allen Krankheiten verwahren (s. Krankheiten, besonders Zähe werden.)

Luftwechsel s. Keller.

Niederschlag s. Schönen.

Schönen, Aufhellen, Abklären der Weine. Man will dardurch trübe Weine hell machen, überhaupt aus dem Weine die ihm beygemischte Hefen abscheiden, welche darinn überall vertheilt sich aufhalten kann, ohne daß sie ihn trübe macht. Es ist also gut, auch helle besonders junge Weine durchs Schönen von dieser subtilen Hefe zu befreyen, wie es die Champagner thun (s. Farbe). Das rechte Schönen hat vielerley Nuzen: es verbessert die Weine, macht sie bälder trinkbar, bewahrt vor der Erneurung der Gährung durch die Hefen, macht, daß die Weine gesünder werden, und leichter paßiren; aber es benimmt doch dem Wein etwas an seinem Geist und Stärke, und, weil immer von den schönenden Materien

rien etwas im Weine zurück bleibt; so muß man solche Materien wählen, die nicht, wie z. E. Silberglätte giftig, und nicht wie Dinge aus dem Thierreiche, ein Ferment zur Fäulniß, überhaupt kein Ferment sind, daß man auch nicht zu viel nehme von irgend einer Materie. Man wählt insgemein klebrigte, leimartige Materien, z. E. Hausenblasen, Eyerweis, Milch, Stärkmehl, alcalische Salze, Erden und Steine, z. E. Weinsteinsalz, Kalch, Gips, Marmor, oder auch Säuren, wie z. E. die Griechen destillirt Schwefelöl, Salpeter, andere geröstete Salze, dergleichen Kieselsteine u. „s. w. Die gewöhnlichste und beste Mate„rien sind Hausenblasen, und arabischer Gummi. Ich will hier die 3 beste Schönen beschreiben. Diese warme Schöne nennt der seel. D. **Mauchart** die **Meister-Schöne**. Man nimmt auf 1 würtembergischen Eimer Wein 1 Loth der allerbesten, unverfälschten, weissesten Hausenblase; ist der Wein sehr trübe, so müssen 1½-2 Loth genommen werden. Man zopft sie, wie gewöhnlich, und macht sie recht klein, thut sie in ein reines meßingenes Pfännlein, oder glasurtes

reines Geschirr von Thon, gießt 1 würtembergischen Schoppen oder 1 Pfund Bronnenwasser darzu, setzt es auf glühende Kohlen, und läßt es 1 Stunde gelinde kochen, aber nie wirklich sieden, sondern sobald es sieden will, thut man es ein wenig von den Kohlen hinweg. Damit das Wasser nicht ganz verdünstet, so gießt man von Zeit zu Zeit wieder etwas warm Wasser unter dem Kochen zu. Damit auch die Hausenblasen nicht anbrennt, und desto eher sich auflöset, rührt man mit einem reinen Holz, z. E. einem neuen Rührlöffel, währendem Kochen immer mäßig um. Nach einer Stunde gießt mans ab, und kocht es auf die nämliche Art noch eine Stunde, seiht es sodann durch ein leinenes sauberes Tuch, trägt es unverzüglich in den Keller, ehe es kalt, und eine zum Vermischen untaugliche Gallerte (Sulz) wird. Man läßt unverzüglich von dem zu schönenden Wein etliche Maase heraus in einen Kübel, schüttet jene aufgelösete Hausenblasen darein, peitscht es bis zum Schaumen, und mischt es nach und nach in den Wein, wie oben beym Einmischen gelehrt worden. Der Wein muß

wäh-

während dem Einmischen immer stark gerührt werden, und hernach noch, daß er ununterbrochen ½ Stunde gerührt wird. Alsdann mischt man folgendes Pulver ein, welches das zähe schleimichte Wesen des Weins auflöset, und dessen herbe Säure anziehet. Man mischt 1 Loth Weinsteincrystallen (s. Weinstein) und 1 Loth Weinsteinsalz (oder statt dessen eben so viel Weinsteinöl, oder auch, wenn man auf den wohlfeilern Preiß siehet, eben so viel Pottasche, oder ½ Loth Pottasche, und ½ Loth Weinsteinsalz) zart pulverisirt untereinander, und bewahrt es sorgfältig in der Wärme vor aller Feuchtigkeit. Wer will, kann auch noch ein Loth zart pulverisirt Venetianisch Glas darunter thun. Diß Pulver muß NB. unter währendem starken Umrühren des Weins, wie die Schöne, durch ein neben dem Spuntloch gebohrtes Löchlein in den Wein kommen. Nach dem Einmischen des Pulvers rührt man noch ununterbrochen den Wein ¼ Stunde stark um. Man verschließt hierauf das Spuntloch recht vest, aber ohne den Spunten hinein zu schlagen, läßt den Wein ruhig liegen. So ist er in

2-4 längstens in 14 Tagen hell. Mauchart rathet, um der Gesundheit willen allen seinen Tischwein so zu schönen. Eine kalte gute Schöne von Hausenblasen ist diese: Man nehme auf 1 würtembergischen Eimer 2 Loth schöne helle Hausenblasen, zerklopfe sie wohl auf einem reinen Plaze, bis sie sich zopfen läßt. Wenn sie gezopft, thue man sie in einen neuen Hafen, waiche sie mit 1 würtembergischen Schoppen recht reinen Wassers über Nacht ein, zerschneide sie folgenden Tags mit einem Messer so klein, als möglich, auf einem reinen noch nie gebrauchten hölzernen Teller oder Boden, thue sie wieder in den Hafen, den Hafen in eine nicht allzugrose auch nicht allzuschwache Glut hinein, rühre Anfangs mit einem neuen Rührlöffel fleißig, damit die Hausenblasen ja nicht anbacht, und einen Geschmack bekommt. So läßt mans ungefähr ½ Tag auf der Gluth stehen, da es dann einen Schaum geben wird. Wenn nun dieser Schaum in der Mitte so groß als ein halber Gulden, und sonsten oben herum es hell ist; so thut man den Hafen vom Feuer weg an einen kühlen Ort, wohin keine

Sonne

Sonne kommt, und rührt es fleißig, wo mög-lich, alle halbe Stund; so wird diese Schöne ungefähr in 3 Tagen reifen. Das Zeichen der Reife ist, wenn sie oben kleine Blätterlein be-kommt. Alsdann kann man sie gebrauchen. Man schüttet sie in einen recht saubern Kübel, läßt etliche Maase von dem zu schönenden Wein darzu, peitscht es, macht es recht dünn und läuffig, bohrt neben dem Spuntloch ein Loch, steckt einen blechernen Trichter in dieses Loch, und schüttet die Schöne nicht auf einmal, son-dern nach und nach, etwa 4-6 Loth auf einmal, hinein, da inzwischen eine starke Person den Wein mit einem Rührscheit oder einem saubern neuen Pfahl recht stark durch einander rühren muß. War die Schöne vor dem Eingiessen recht vollkommen reif, so solle der Wein in 12 Stunden helle seyn. Will man es probi-ren, so läßt man das erstemal den Wein so aus dem Fasse heraus, daß man den Hahnen nur halb aufthut, und das erste halbe Glas voll, das herauslaufft, hinweg schüttet, ja auch die 2-3 erste Gläser. Läßt man weiter oben den Wein heraus, so bekommt man bäl-

der hellen Wein, später aber, wenn der Hahn gar tief unten am Fasse ist. Der Wein hellt sich von oben hinab. Einige lassen zwar 1 Imi vom zu schönenden Wein heraus, damit oben im Fasse leerer Raum wird, vermischen aber nicht diesen, sondern den allerbesten alten hellen Wein, den sie haben, im Kübel mit der Schöne, und giessen auch etwas Weingeist dar- zu, welches nicht zu mißbilligen ist. Es ist auch gut, wenn man vorher von oben durch den gelüfteten Spunt etwas Luft auf den Wein hinein läßt, und unten durch den Hahnen et- was Wein abzapft. Diß befördert das Helle- werden, wenn man es gegen die Zeit hin thut, wenn der Wein solle helle seyn. Es ist Char- letanerie, zu dergleichen Schönen Wein zu neh- men. Mauchart sagt schon, daß die Kiefer diesen Wein aussauffen, und dafür Wasser zur Schöne nehmen. Ich will daher diese Schönen, die ohnehin nichts vorzügliches ha- ben, nicht beschreiben. Weil die Hausenbla- sen aus dem Thierreiche ist, schönen andere mit Gummi. Man nimmt auf 1 würtembergi- schen Eimer 2 Loth schönen, lautern, saubern

ara-

arabischen Gummi, den man zu einem reinen Mehl stößt, und durchs Haarsieb siebet. Das kann der Apotheker thun. Man läßt 4 = 5 Maas Wein aus dem Fasse heraus, und indem man den Gummi hineinschüttet, rührt man die Oberfläche des Weins sanft in die Runde, daß der Gummi sich rechts und links auf dem Wein oben ausbreitet. Damit der Gummi nicht zu geschwind zu Boden sinkt, drückt man, ohne Klopfen, nur mit der Hand den Spunten in sein Loch, rührt den Wein vor 14 Tagen nicht an, füllt das Faß alsdann auf, und hat nicht nöthig den Wein abzulassen. Diese Schöne hat viele Vorzüge. Der Gummi verderbt den Wein nicht, erhält sich, giebt dem Wein weder Geschmack noch Geruch, und ist gesund. Rothe Weine schönet man insgemein mit dem Weissen vom Ey, und ein wenig präparirten Weinstein. Diß führt mich auf eine andere gebräuchliche Schöne, die aber zu viel Thierisches hat. Man nimmt auf 1 Würtembergischen Eimer das Weisse von 6 Eyern, und klopft es in einem reinen irdenen Gefässe zu einem Schaum, läßt

es stehen, und sich sezen, und gießt das Helle und Flüssige alsdann in ein ander Geschirr, mischt 3 Loth Weinsteincrystallen, die zart pulverisirt und durchgesiebt sind, darein, gießt 2 Pfund süsse Kuhmilch darzu, 1 Löffelvoll geröstet und noch warmes Kochsalz, und rührt alles recht wohl durch einander, damit es sich recht vermischt. Einige thun noch gebrannt und fein pulverisirt Hirschhorn, und 1 Messerspitz pulverisirten Pfeffer darein. Diß gießt man, ohne es wie die Hausenblasenschöne vorher im Kübel mit Wein schaumend zu schlagen, nach und nach unter beständigem starken Umrühren mit der Kette in den Wein, und beobachtet alles, was oben bey der Hausenblasen-Schöne stehet. Die geschönte Weine läßt man längstens in 3 Wochen in ein reines Faß ab, und läßt sich nicht einfallen, den Bodensatz wieder als eine Schöne zu gebrauchen. Das Schönen verrichtet die Natur durch mässige Ausdünstung, Kälte, und allmählich abnehmende innerliche Bewegung. Die Alten schönten, indem sie trübe Weine in kaltes Wasser, z. E. tiefe Bronnen, oder ins Meer hinab

leg-

legten. Das ahmt die Kunst nach. Nie schönt man besser, als wenn die Luft windstill, das Wetter kalt, doch die Kälte nicht gar zu streng besonders im Keller, und der Keller kühl ist, und der Wein nicht in eine merkliche Gährung durch irgend eine Ursache gesetzt wird. Daher erwähle man auch diese Umstände zum Schönen. Ueberhaupt giebt es 4 Mittel, trübe Weine aufzuklären: 1) das Seihen durch dikkes und dichtes Tuch, oder einen reinen zarten Sand, allein es geht viel Geist verlohren; 2) öfteres vorsichtiges Ablassen durch den Schlauch; 3) Auflösen, daß man vor dem Schönen den Wein stark umrührt, und der Schöne Dinge zusetzt, die den zähen Schleim des Weins auflösen, s. oben die Meisterschöne; 4) und endlich das Schönen. Siehe auch III. Theil, 3 Cap. nr. III. 8.

Schwefelschnitten machen. Man nehme 1 = 2 Pfund schönen gelben Schwefel, stose ihn klein, thue ihn in einen glasürten Topf, lasse ihn in diesem über einem gelinden Kohlfeuer vergehen, bis er völlig geflossen ist. Dardurch zieht man nun entweder haselnüssene

Spä=

Späne, die 1 Schuh lang, und 1=3 queer Finger breit sauber und dünn ausgeschnitten sind, oder Streifen von Leinwand eben so groß. Die Gröse beeder ist willkührlich. Einige bemühen sich vorher den Schwefel zu reinigen. Sie lassen den klein gestosenen Schwefel zu dem Ende in einem Topfe mit ziemlich viel Wasser eine gute Stunde lang sieden, seihen es durch ein kleines Sieb, und lassen es trocken werden. Andere lassen den Schwefel zergehen über gelindem Feuer, schütten ihn in frisch rein Bronnenwasser, giessen das Wasser ab, trocknen den Schwefel, und wiederhohlen diß noch dreymal mit Eingiessen in ein anderes Wasser. Einige giessen ihn, wenigstens die 2=3 leztemal in Brantenwein, oder in Anis= in Fenchel=Wasser, oder in ein wohlriechendes destillirtes Wasser, z. E. von Rosen, Salbey, Roßmarin und dergl. Viele bestreuen die durch den geschmolzenen Schwefel gezogene Schnitten, dieweil der Schwefel noch warm ist, auf beeden Seiten mit Specereyen. Z. E. wenn der Schwefel 2 Pfund war, pulverisiren sie und mischen untereinander Anis 1 Loth, Florenti=

nische

nische Veilwurz $\frac{1}{2}$ Pfund, Muscatenblumen 4 Loth, langen Pfeffer 4 Loth, weissen Weihrauch 6 Loth, Mastix 2 Loth, Aniskörner 6 Loth. Wieder andere nehmen Ingwer, Paradiskörner, Zimmetrinde, weissen Weihrauch, jedes 2 Loth, Anis 4 Loth, Weinstein 2 Loth, Veielwurz 4 Loth. Zuletzt nach dem Aufstreuen ziehen sie die Schnitten durch einen guten Weingeist. S. auch Einbrennen. Wißmuth aufstreuen ist höchst schädlich.

Spunt der Champagner. Er ist wie ein gewöhnlicher Spunten, so weit er im Spuntloch steckt, nur daß er dort, wo er aussen das Spuntloch berührt, einen breiten Rand hat, welcher auf den Dauben ums Spuntloch herum aufliegt. Auf beeden Seiten werden 2 Löchlein hinabgebohrt $\frac{1}{2}$ Zoll weit, das eine rechts, das andere links, die man mit eingesteckten Zäpflein verschliessen kann. Aus der Mitte des Spunten geht über sich ein langer Zapfen, der 1 Schuh lang, und 1 = 2 Zoll dick ist, vermittelst dessen man den Spunten, ohne Poltern, ins Spuntloch einstecken und wieder heraus thun kann. Von jenen 2 Löchlein

lein bleibt das eine immer zugesteckt, das andere aber ist während starker Gährung des Mostes offen, oder doch das Zäpflein so lose eingesteckt, daß die Dünste es leicht herauswerfen können. Will man das Faß auffüllen, so steckt man einen blechernen Trichter in diß Löchlein hinein, macht aber auch zu der Zeit das andere Löchlein auf, daß beym Hineingiessen dort die Luft hinausweichen kann. Ein anderer Spunten ist auch zu gährenden Mosten sehr gut, der wie die Büchsen fast ist, welche man beym Verführen des Mosts auf die Fässer steckt, nur daß er viel dicker oben ist, und in seine Höhlung wenigstens $\frac{1}{2}$ Maas Wein hineingeht. Oben ist diese Höhlung ganz glatt geschlossen, bis auf 2 kleine Löchlein, die eben so weit sind, wie beym Champagner Spunten, und eben so gebraucht werden. Man vergleiche Halesische Röhre.

Trinkbar werden die sehr lagerhafte Weine, welche sehr geistreich sind, dabey bizelnd riechen, und einen sauren strengen Geschmack haben, sehr spät von selbst. Die Natur braucht darzu die allmähliche Ausdünstung,

die

die unmerklich fortgehende Gährung, und das Absezen des Weinsteins und der Hefen. Das Gegentheil von ihnen (vergl. lagerhaft) ist bälder trinkbar. Die Mittel, einen Wein bald trinkbar zu machen, sind: 1) daß man sie nach Art der Champagner mache und behandle, s. Farbe; 2) daß man, wenn man auf gemeine Weise sie macht, wenn man kann, vorsichtig keltert, den Most nicht lange an den Trestern stehen läßt, gar keinen oder doch wenig, und nicht den lezten Druckwein unter den Vorlaß mischt, wenn man entweder lauter süsse und dabey wässerige, lauter weisse Trauben, die frühzeitig sind, z. E. Elben, Silvaner u. s. w. die einen weichen Wein geben, keltert, oder doch den grösten Theil derselben hat, oder daß man im Fasse den Most von Trauben und Orten, die einen weichen bald trinkbaren Wein mit solchem Moste, der einen lagerhaften Wein gibt, vermischt. Sie sollen süß vermischt werden, und zwar des weichen Mosts desto mehr seyn, je bälder der Wein solle trinkbar seyn. Geht das nicht an, so scheidet man ab (s. Abscheiden) durch Ein-

frieren

frieren das Wässerige und Saure, durch Reinlichkeit die groben Erdtheile, mit absorbirenden Dingen die herbe Säure, mithin das vom Moste, was seine Trinkbarkeit aufhält, und setzt zu, was sie beschleuniget, z. E. süsse öligte Dinge. Oder man läßt den Most über sich gähren, in kleinen nicht ganz vollen Fässern, und beschleunigt, so viel es thunlich ist, die Vollendung der Gährung (s. Gährung befördern), z. E. durch öfteres Rollen der Fässer in der 3ten 4ten Woche nach dem Anfange der Gährung. In Frankreich lieset man 14 Tage vor dem Herbste die zeitigste Trauben, und macht daraus den Herbstwein für die Arbeiter, indem man den Most in ein Faß über geraspelte büchene oder eichene Späne schüttet, oder noch besser auf 12 Würtembergische Maas Most 1 Schoppen starken Weineßig eingiesset. Der Wein wird schnell trinkbar, aber muß gleich ausgetrunken werden, sonst wird er zu Eßig. Hat man das alles nicht gethan vor der Weingährung, so lege man den Wein in kleine nicht ganz volle Fässer, in einen etwas wärmern Ort, rüttele, führe die Fässer,

rühre

rühre den Wein um, lufte den Spunten etwas 4 Wochen lang, bis der Wein eine Haut bekommt, erneure seine Gährung behutsam, lasse den Wein öfters in ein Faß ab, das vorher gut eingebrannt worden, schöne (s. Schönen) mit der Mauchartischen Meisterschöne; ziehe den Wein in ein reines Faß, das viel guten Weinstein hat, weil ein Wein seinen Weinstein eher absezet an einen andern Weinstein hinan, als ans blose Holz des Fasses. Man lasse vom Wein, der in einem nicht vollen Fasse oder auf dem Stümmel liegt, öfters heraus. Ein also behandelter Wein dauert nicht mehr lange, man muß ihn bald trinken, sonst steht er leicht um. Die sicherste Mittel sind: Ablassen und Schönen mit der Mauchartischen Schöne, und zwar öfteres Ablassen, das gleich im ersten halben Jahre 3mal geschieht. Der Wein verliert hierdurch zwar Stärke und Geist, daher muß man es ihm wieder schicklich ersezen durch gute Einschläge von Gewürzen (s. Einbrennen, und Einmischen) Zusäze von sehr concentrirtem Weine (s. Frost) Zibeben und dergl. nach jedem Schönen und Ablassen. s. Zusäze.

Verführen der Weine, besonders auf dem Wasser. Man nehme keinen Wein, der nach den oben bey den Krankheiten angegebenen Kennzeichen einen Hang zum Sauer werden oder Abstehen hat. Man lasse ihn vorher ab, brenne das Faß, worein er kommt, gehörig ein, und fülle diß Faß vollkommen voll. Ist das Faß fast voll gefüllt, so setzt man ihm etwas weniges zu Syrup eingekochten guten Most zu, und zwar vor dem Einschiffen, oder anderem Verführen, daß er es auf der Reise durch eine Gährung in sich einmische. Man nimmt dessen nicht zu viel, sondern desto weniger, je besser an sich der Wein, und je kürzer die Reise ist. Man kann auch allen Most einkochen, so wird er ein süsser Wein, der die See verträgt. (s. Einkochen). Man verführte Neckerweine nach Batavia, welche die Linie gut passirten, indem man Wein vom Jahr 1753, 1760, 1762, also von guten Jahrgängen nahm, ehe er über drey Jahr alt war, ihn in Holland stark schwefelte, und auf Bouteillen zog, und in Batavia 2 = 4 Wochen in guten Kellern ruhig liegen liesse, ehe man ihn anstach.

stach. Die Fässer sollen mit mehreren Raifen, als gewöhnlich ist, gebunden seyn, ein Futteral haben, und alles zur Verminderung der Ausdünstung und starken innerlichen Bewegung angewandt werden, und durch jenen Zusatz des eingekochten Mosts, das etwa auf der Reise verfliegende Geistige erstattet werden. s. Ausdünstung.

Wartung des Mosts und Weins im Keller. Ausser dem, was bey den Artikeln Gährung, Ausdünstung, Fässer, Ablassen, Einbrennen, Bouteillen, Farbe, Keller, Krankheiten, Schönen steht, will ich hier nur folgende **Hauptregeln** anführen. I. Luft und Hefen, so wohl die unten liegende grobe, als die im Wein steckende subtile Hefen, sind die Pest der Weine, also abzuhalten und abzusondern. Die grobe sondert man durch Ablassen, die subtile durch Schönen ab. Diß ist der Grundsatz der Champagner bey ihrem nachahmungswürdigen klugen Verfahren. II. Man beuge den 3 Hauptveränderungen der Weine, wovon alle mißliche

Veränderungen kommen, der starken Ausdünstung, schädlichen Einathmung und Erneurung der Gährung klüglich vor. III. Man visitire täglich den Keller, und Fässer, ob nichts ausrinne, welches der Quantität und Qualität des Weins schadet, ob kein Wein ein Anzeigen einer Krankheit gebe; man verfahre im Keller reinlich, verschütte nichts, trockne Fässer, Hahnen, Köpfe der Fässer ab, sehe nach den Spunten, ob sie genau schliessen, der Wein noch an sie hinreiche, das Tüchlein daran nicht faul und übelriechend seye, Kälte und Wärme nicht zu sehr in den Keller eindringen u. s. w. IV. Man nehme mit den Weinen nichts vor, z. E. Ablassen, Schönen, Verführen, Auffüllen, wenn heftige Veränderungen in der äussern Luft, z. E. Donnerwetter, grose Hize, Winde rc. vorgehen; man lasse die Weine ruhig und wohl verschlossen liegen, schliesse die Kellerlöcher, und verwehre den Eindruck dieser Luftveränderungen im Keller und Wein so viel möglich.

Weingeist. Man kann ihn aus Wein, aus Hefen, und Trestern destilliren oder brennen auf die jedermann bekannte Weise. Aus der

der Hefen preßt man (s. Hefen) den Wein aus, und destillirt aus diesem Weine den Geist, und benuzt das übrige, wie beym Weinstein gelehret werden wird. So brennt die Hefen nicht an, und steigt nicht. Damit man einen recht guten Weingeist bekomme, so lutire oder verkleibe man die Fugen zwischen dem Helm und Brennhafen mit Mehl und etlichen Streifen Papiers, die man übereinander kleibet. Man seze nicht einen Topf unter, bedeckt mit einem Tuch, da das beste verlohren geht, wie es der Geruch im Hause zeigt, sondern einen grosen Kolben, in den man das End des Kühlrohrs hineinsteckt, und die Fugen dort auch so mit Mehl nnd Papier bestens verkleibt. Was in Dämpfen herüber geht, ist Vorsprang und das Beste. Sobald Tropfen kommen, lutire man einen andern Kolben ans Kühlrohr an. Den Vorsprang nimmt man besonders, verwahrt ihn wohl, und läutert und rectificirt ihn in gläsernen Gefässen bey gelindem Feuer, wo die gläserne hohe Kolben, die auch einen gläsernen Helm und Röhre haben, in gesiebte Aschen, die in einer Capelle

oder alten Pfanne ist, gesetzt werden über das Feuer in einem Oefelein. Alle Fugen werden auch sorgfältig zugeleimt. Erstlich nimmt man zu 16 Pfund dieses Vorsprangs 3 Pfund gute Pottaschen, läßt es in gelinder Wärme 4 Wochen stehen, schüttelt es zu Zeiten um, und destillirts auf eben gemeldte Weise aus einem hohen Kolben. Was in Dämpfen geht, thut man wieder besonders, gießt eben so viel, als er wiegt, rein frisch Bronnenwasser darzu, läßt es etliche Wochen stehen, destillirts wieder so, und nimmt die erste Hälfte, die herüber geht; so hat man den allerkräftigsten, und rectificirtesten Weingeist, der alle andere übertrifft. Statt des Kühlfasses legt man zum Abkühlen nasse Leinwand auf den gläsernen Helm und seine Röhre.

Weinöl. Ohne Grund rühmen einige dieses zur Weinverbesserung allzusehr an. Man destillirt NB. aus dem am stärksten gährenden halbweinigten Moste, wenn er milchigt wird, auf der Zunge noch einige Süsse aber doch schon einige Schärfe zeigt, über den Helm einen Geist, was zurückbleibt, schüttet man in Gläser, und läßt sie einige Tage ruhig stehen;

so

so sieht man oben etwas weniges von einem zarten Oele stehen, das man behutsam abscheiden muß.

Weinstein, Weinsteinsalz, Weinsteinöl, Waidasche. Vom Nuzen des Weinsteins in den Fässern, s. Ausdünstung. Wie man aus Hefen Weinstein machen solle, s. Hefen. Man stecke den rohen Weinstein in grose Säcke (Gucken) von Fließ- oder Löschpapier, und umbinde diese mit Bindfäden, lege auf den Rost eines Oefeleins eine Lage Reisig, und darauf eine Lage Kohlen, und auf die Kohlen eine Lage jener papiernen Säcke, auf die Säcke wieder Kohlen, und auf die Kohlen papierne Säcke, und so wechselsweise immerfort. Man zünde das Reisig an, so brennen die Kohlen, und verbrennen den Weinstein. Das Feuer läßt man brennen, bis es auslöscht. Alsdann findet man auf dem Roste salzige Klumpen, und Asche, welche die eigentliche Waidasche ist. Eben das erhält man auch, wenn man das, was nach dem Auspressen des Weins aus der Hefen übrig bleibt, wohl trocknet,

und so verbrennt, desgleichen, wenn man es mit der Hefen, und Trestern, nachdem daraus der Weingeist schon ist destillirt worden, so macht, desgleichen, wenn man Rebholz verbrennt. Den Weinstein kann man auch in einen Hafen thun, und in einem Hafners oder Zieglers Ofen verbrennen lassen. Um nun Weinsteinsalz aus jener Waidasche zu bekommen, laugt man sie mit kalt Wasser aus, das eine Zeitlang darüber stehen bleibt, seihet die Lauge durch Fließpapier durch, und läßt sie in einem steinernen oder eisernen Gefässe bis zur Trockenheit abrauchen; so liegt auf dem Boden das Weinsteinsalz, das man unverzüglich in wohl verschlossenen Flaschen verwahrt, daß es nicht an der Luft zerfließt. Es wird sehr rein und scharf, wenn man die Waidasche in einem irdenen Gefäß in ein nicht allzustarkes Feuer auch nicht zu lange sezet, damit es ja nicht schmelzt, sondern nur glühet, hernach es mit 4 mal so viel Regenwasser unter öfterm Umrühren mit einem eisernen Stäblein in einem eisernen Topfe kocht, eine halbe Stunde ruhig stehen läßt, das Helle abgießt, und so oft durch

ein

ein leinen Tuch seihet, bis es ganz helle. So laugt man, was im irdenen Gefässe sich zu Boden setzte, noch einmal mit neuem Wasser aus, gießt beede Laugen/ in einen glatten eisernen Topf, kocht sie bis zur Honigdicke, und sodann unter beständigem Umrühren mit einem eisernen Löffel bis zur Trockenheit ein. Das annoch sehr heisse Salz thut man alsbald in einen starken Schmelztiegel, und läßt es bey starkem Feuer fliessen, und 1 = 2 Stunden im Flusse stehen, aber keine Kohlen hineinfallen. Alsdann gießt man es in einen sehr trockenen, reinen, heißgemachten metallenen Mörser, stößt es ganz geschwind zu einem trockenen Pulver, und thut es noch heiß in eine inzwischen wohl gewärmte und trockne Flasche von grünem Glase, stopft sie aufs schnellste mit einem trocknen neuen Pfropfe sehr stark und feste zu, und taucht die Oeffnung der Flasche in zerlassen Pech (s. Bouteillen). Will man etwas herausnehmen, so muß es in der Wärme, nahe am Feuer und in trockner Luft geschehen, und die Flasche wieder eben so verschlossen werden. Weinsteinöl macht man aus dem Weinsteinsalze,

wenn man diß Salz in gläsernen oder glasurten ebenen flachen Gefässen dünn ausgebreitet, auf einer hölzernen Tafel in einen trockenen Keller oder schattigen Ort, lieber bey hellem, als dunklen oder feuchtem Wetter so hinstellt, daß es die Luft recht berühren kann, bis es geflossen ist, und hernach diß Weinsteinöl durch Löschpapier, das auf Leinwand liegt, lauffen läßt. Diß ist die beste Art, es zu machen. Es geht auch noch an, wenn man das Salz in einem unten zugespitzten Filtrirsacke im Keller über ein weites Gefäß hängt, worein das Oel ablauffen kann. Am schlechtesten macht mans, wenn man das Salz in eine Rindsblase thut, sie zubindet, und in Wasser legt, oder über ein dämpfendes Wasser hängt, bis das Salz zerflossen. Nie ist ein Weinsteinöl rein; man bringt wenigstens damit Wasser und Luftsäure in den Wein, das doch nicht seyn sollte. „Mithin ist zur Weinverbesserung allemal das „Salz diesem Oele, das dabey kostbarer „ist, weit vorzuziehen. **Weinsteincrystallen** (präparirten Weinstein) und **Weinsteinrahm** (cremor tartari) und **Weinsteinpul-**

pulver, die in der Hauptsache eines sind, kann jeder leicht selbst machen. Man stose den Weinstein zu Pulver, nehme darzu dem Gewichte nach 20 mal so viel Wasser, koche es lange mit einander, bis er aufgelößt ist, seihe es noch siedend heiß durch ein grobes leinenes Tuch, rühre es, wenn es laulicht worden, mit etwas Eyerweiß unter einander, lasse es auf dem Feuer wieder gelinde aufwallen und schäume es ab. Man kann das mit dem Eyweiß unterlassen. Die durchgeseihete siedendheisse Solution schüttet man in ein reines hölzernes Gefäß, doch daß der Bodensatz zurück bleibt. Verlangt man Crystallen, so kocht man die Solution unter beständigem Abschaumen auf die Hälfte ein, und setzts im hölzernen Gefässe zugedeckt in den Keller oder sonst einen kalten Ort. Nach einiger Zeit entstehen Crystallen, die man gelinde trocknet und aufhebt. Hier ist noch zu merken, daß man im Wasser so viel Weinstein auflösen solle, als möglich ist, das Wasser bey gelindem Feuer in Gefässen, die einen flachen ebenen Boden haben, so lange müsse abdampfen lassen, bis auf der Oberfläche

sal-

salzige Sternlein oder ein glänzendes Häutlein entsteht, oder ein auf einen kalten dichten Körper gebrachter Tropfen verdickt wird und gesteht. Nimmt man die Solution vom Feuer, und den Deckel hinweg; so entsteht, besonders bey kalter Luft, ein Häutlein, welches abgenommen und getrocknet der Weinsteinrahm ist. So kann man, wenn das wiederhohlt wird, allen Weinstein in der Solution in Rahm verwandlen. Thut man die Solution siedendheiß in ein glasurtes Gefäß, und rührt beständig mit Holz darinn; so giebt es das weisse Weinsteinpulver, das den Crystallen ꝛc. gleich ist.

Weintinctur. Man löset 8 Loth Weinsteinsalz in einem eisernen Pfännlein über Kohlen in 12 Loth Bronnenwasser, und eben so 8 Loth Zucker in 12 Loth Bronnenwasser auf. Wenn beedes aufgelöset, und diese Auflösungen so heiß sind, daß sie fast sieden; so schüttet man sie zusammen, und thut 24 Loth heißgemachten guten Wein darzu; alsdann wird es schwarz, und reinigt sich hernach. Der Gebrauch ist dieser: Man nimmt davon auf 1 Würtembergischen Eimer 12 - 24 Loth oder weiter

ter, je nachdem der Wein weniger oder mehr sauer ist, schüttet es unter den Wein in einen Kübel, rührts, daß es sich wohl vermischt, und gießt es hernach durchs Spuntloch ins Faß. Statt der eisernen Pfännlein ist ein glasurtes irrdenes Gefäß rathsamer, weil man Erfahrungen hat, daß der Wein von dieser Tinctur schwarze oder andere üble Farben bekommen hat (s. Krankheiten). Uebrigens sehe man C. II. des ersten Theils, den Werth dieser Weintinctur.

Zusäze. Vieles ist schon vorgekommen unter den Artikeln: Abscheiden, Einbrennen, Einmischen, Einkochen, durch Frost concentriren, Farbe, Gährung, Herbsten, Krankheiten, Verführen. Diese Zusäze wie sie dem Wein beyzubringen, ist oben beym Einmischen nachzusehen. Sie lassen sich in folgende Classen eintheilen:

I. Zusaz des ätherischen luftigen Wesens. Man kann es in einen auch dicken Wein bringen, wenn man ihn durch Peitschen, starkes Rühren, Untereinanderjagen mit dem Blasbalge, Einschütten durchs Spuntloch eines gros-

sen Fasses, Schönen, Ablassen ohne Schlauch, wenn die Luft zu der Zeit in einer starken Bewegung ist, zum Schäumen bringt.

II. Zusäze zum Abscheiden des Wassers und der Säure, s. oben Abscheiden, und Mauchartische Schöne.

III. Zusäze von Fermenten s. Gährung. Ein gutes Ferment ist ein Honigwasser oder ein Wasser von natürlich braunem und fetten Zucker. Es kann 1 Theil Honig, und 7 bis 11 Theile Wasser genommen werden. Der Honig muß rein seyn. s. Gährung.

IV. Die geistige und ölige fette süsse Zusäze lauffen auf eines hinaus. Sezt man sie vor oder in der ersten Hälfte der merklichen oder wieder erneuerten Gährung zu, so geben sie dem Weine Geist und Stärke: werden sie aber während unmerklicher Gährung, etwa nach dem Schönen, Ablassen, vor dem Verführen, oder in der 2ten Hälfte der starken Gährung, so eingemischt, daß sie die Gährung nicht erneuren, so bewirken sie mehr nach und nach die Süßigkeit und Annehmlichkeit des Weins. Je gleichartiger sie dem Weine sind, desto eher und inniger

ger nimmt er sie in sich. Scheiden sie zugleich Säure und Wasser ab, so ists desto besser. „Man seze sie nicht nur den herben, den mat„ten Weinen, sondern von Zeit zu Zeit etwas „weniges davon allen Weinen zu, weil sie „doch immer durch die Ausdünstung etwas „geistiges verlieren. Setzt man etwas bey, das der Wein nicht gern annimmt, z. E. Weingeist; so lasse man es vorher lange mit etwas, das der Wein gern annimmt, vermischt in flüssiger Gestalt in einer gelinden Wärme wohl verschlossen stehen und digerirt werden, ehe man es in den Wein thut. Es läßt sich auch nach dem Einmischen beym Weine selbst dergleichen Digestion anbringen. s. **Einmischen** und **Feuren**. Es ist gut, wenn man vorher aus dem Most oder Weine die Säure abscheidet. s. **Abscheiden**. Eben so ists auch gut beym Gähren des Mosts und Wartung des Weins das Geistige nicht verfliegen zu lassen. s. **Ausdünstung**. Dergleichen Zusäze sind nun folgende:

Nr. 1. Man hebe im Herbste die besten Traubenbeere auf, zopfe die Stiele ab, lege

sie

sie auf Matten in die Sonne, und trockne sie. Im Toscanischen wirft man 2 : 3 Hüte voll derselben in ein groses Faß, den Wein zu erhalten, und nennt es Governo, auch die Nahrung des Weins.

Nr. 2. Zibeben (grose, oder Korbrosinen) sind sehr gut. Man muß aber die Stiele derselben hinweg thun. Es ist auch gut, wenn man sie aufbricht, und die Kerne heraus nimmt, weil diese Stiele und Kerne einen herben Geschmack geben. Man kann auf 1 Würtembergisch Imi Most oder Wein 2 : 2½ Zibeben nehmen. Man kann sie mit Zucker vereinigen, und auch noch 1 : 2 Pfund Zucker dem Most beymischen, so daß man sie ins Faß thut, ehe man den Most hinein thut. Man kann, wenn man den Wein süß haben will, eben so viel Zibeben und Zucker oder weniger wieder zusezen, wenn die Gährung halb vorbey ist. Man kann auch vorher die Zibeben in eben dem Moste kochen, und sodann erst in den Most mischen. Einige lassen die Zibeben durch Kochen auflauffen, mischen sie unter die Trauben, lassen sie mit ihnen treten, und sodann auspressen.

Nr. 3.

Nr. 3. Ein recht guter Zusatz ist ein durch Frost concentrirter Most oder Wein, dem $\frac{1}{3}$, $\frac{2}{3}$ des Wassers benommen ist. s. Frost. Man kann unter Most oder Wein bis auf $\frac{1}{10}$ dieses concentrirten Mosts oder Weins mischen.

Nr. 4. Ein guter gefangener Most s. Gährung, oder Vin de rage. s. Einbrennen. Dieser folgende verhaltene Most ist sehr gut. Man nimmt im Herbste den besten „und süssesten Weinmost, man thut darzu auf „1 Imi des Mosts 1 : 2 Maas guten Bran„tenwein, und noch über diß 1 : 2 Pfund aus„gesteinte Zibeben. Man vermischt alles wohl „mit einander, bringt es in ein Faß, z. E. 8 Imi zusammen, und in den Keller, sezt den Spunten leicht aufs Spuntloch, und läßt es so im Keller liegen und digeriren, bis zum Ablassen der Weine, da man diesen Most auch abläßt, wiewohl er sich auch eher benuzen läßt, und bald hell wird. Man kann eben diß auch in 5 : 6 mäßige Kolben thun, aber darinn ein wenig leeren Raum lassen, und übrigens die Kolben zubinden. Der Brantenwein verhindert eine gewaltsame Gährung. Die, welche

diß Kunststück gebrauchen, giessen davon nach jedem Ablassen in die Fässer, und zwar gemeiniglich auf 1 Würtembergischen Eimer neuen Wein $\frac{1}{2}$ Würt. Maas, auf 1 Eimer alten Wein $\frac{1}{4}$ Maas. Der Wein bekommt davon Stärke und Süßigkeit. Dieser Zusatz ist einer der besten. Man mache aus den frühzeitigen guten Trauben einen solchen Most, und mische ihn vor der Gährung, in der Hälfte der Gährung, nach vollendeter Gährung und nach dem Ablassen jedesmal bey.

Nr. 5. Der eingekochte Most ist ebenfalls ein guter Zusatz s. Einkochen, Farbe, Verführen. Man kann ihn vor der Gährung, nach dem Ablassen, und beym Verführen einmischen. Ist er nicht süß genug, so kann man Honig, aber reinen darunter thun, welcher auch allein, aber mäßig, gebraucht gut ist. s. Gährung.

Nr. 6. Der Zucker ist ein in einem hizigen Clima ausgekochter gährbarer süsser Saft, den man für den ausgekochten besten Most ansehen, und so, wie nr. 4. vom Moste steht, gebrau-

chen kann. Herr D. Reuß, dessen Versuche der Weinverbesserung sehr schäzbar sind, versichert, daß Zibeben und Zucker zu gleichen Theilen, von jedem $2\frac{1}{2}$ Pfund unter 1 Würtembergisches Imi Most vor der Gährung gethan, einen sehr guten, sehr geistreichen Wein geben, und diese von Junker gelehrte Art die Weine zu verbessern, der Gesundheit ganz und gar unschädlich sey. Nimmt man Zucker allein, so darf man auf 1 Maas Most von 1 bis gegen 7 Loth Zucker nehmen.

7) Süsse, gute ausländische und innländische **Weine**, besonders ein durch Frost concentrirter Wein, s. nr. 3.

8) Der **Weingeist** taugt desto mehr, je besser er ist, s. oben **Weingeist**. Bloses Eingiessen ins Faß vermischt ihn nicht mit dem Wein; er bleibt oben als eine Decke auf dem Wein liegen. s. **Ausdünstung**. Man muß ihn daher mit Dingen vermischen, die der Wein gern annimmt, und solche mit ihm eine Zeitlang in der Digestion stehen lassen. Dahin gehört Weinsteinsalz, welches zugleich Wasser

und Säure abscheidet, eine Portion guten Weins, guten Mosts, Zucker, Gewürze. Vergl. nr. 4. Herr D. Reuß hat gefunden, daß man höchstens 1 Maas des rectificirtesten Weingeists unter 1 Würtembergisches Imi Most mischen darf. Weingeist unter Wein nach der Gährung erst mischen ist Betrug, den man nach dem I. Cap. des ersten Theils bald entdeckt. Der Weingeist, den man vor oder bey der Gährung, aber nicht in allzugroser Menge gehörig einmischt, macht die Gährung langsamer, welches ein groser Vortheil ist; läßt auch keine Spur seines Daseyns zurück, wie Herr D. Reuß auch bemerkt hat. Noch besser würde die Einmischung von dem spiritu æthereo Frobenii seyn, besonders wenn bey dessen Verfertigung man die, wie Weinblüthe riechende Dünste beybehalten werden. Etliche Loth unter 1 Würtembergischen Eimer gemischt thun sehr viel.

9) Von den geistigen Einschlägen, s. Einbrennen.

10) Man kann auch mehrere dieser Zusäze mit einander verbinden, und zugleich die

gei-

geistige Einschläge gebrauchen. Siehe nr. 2. und 4. Dahin gehört auch der aus Zibeben, Zucker und Gewürzen mit dem besten Wein ausgekochte, und mit Weingeist durch Digestion vereinigte Saft.

11) Einige ziehen Most, und Weine, die sie verbessern wollen, auf Hefen von recht guten Weinen, und mischen Späne von Pechtannen darein, damit der fette Terpentingeist dem Wein eingemischt werde. Allein diese Weine sollen denen, die viel davon trinken, Thumheit und Kopfweh zuziehen. Zu dem Ende verpichten auch die Römer innen ihre Weinfässer, sie sezten Terpentingeist, Terpentin und Harz ihren Weinen zu.

12) Man nehme 8 Pfund Zibeben, 4 Pfund Rosinen, stose sie, und thue sie in ein Fäßlein, das etwa 17 Würtembergische Maas hält. Darzu giesse man $7\frac{1}{2}$ Würtembergische Maas guten Wein, eben so viel Bronnenwasser, 3 Schoppen Weingeist, und 12 Pfund Zucker, welcher von dem schlechtesten seyn kann. Man beschließt das Fäßlein, bringt es in einen temperirten Ort, läßt es 1 Monat lang

gähren, und füllt es von Zeit zu Zeit auf. Gute gedörrte Trauben lassen sich auch statt Zibeben und Rosinen brauchen, und 15 Maas Wein statt halb Wein halb Wasser nehmen.

V. Zusäze von Säuren, welche dem Moste derjenigen Trauben einzumischen sind, welche einen Wein geben, der leicht schwer wird, welche auch in der Gährung zur innigen Verbindung und Erzeugung des Geistes beförderlich sind, besonders wenn der Most viele grobe zähe Theile hat, sind **Weinsteincrystallen** oder Weinsteinrahm fein pulverisirt, destillirtes, oder recht fein rectificirtes Schwefelöl, vornehmlich aber nach Stahls und Junkers Angeben ein reiner flüchtiger Geist, welcher das allgemeine flüchtige Sauersalz enthält, und in welchem eine subtile Erde, z. E. ungelöschter Kalk, oder Eyerschalen, Krebssteine, auch Kreide, aufgelöset worden, wenn man diese Solution unter einen gährenden Most bringt. Ich habe hier mehr gesagt, als es scheinen wird. Der Wein von lauter Sylvaner, Rulånder, Gutedel, Elben wird zähe, wenn er nicht an Trestern gährt, weil er zu

wenig

wenig Saures hat. Hier ist für solche Weine ein besseres Mittel, als das Gähren an Trestern, Hinzusetzen des Druckweins, langes Liegen auf der Hefen ꝛc.

VI. Zusäze, die einen verlangten guten Geruch geben. Der Wein bekommt einen **angenehmen lieblichen Geruch**, wenn man Traubenblüthe, so bald sie aufgeht, noch besser, wenn sie eben aufgehen will, vor Tag sammlet, und hierzu gewisse Stöcke aussezet, solche im Schatten behutsam dörrt, in ein reines Tüchlein bindet, und nach den ersten Tagen der unruhigen Gährung ins Faß hänget. Die Blüthe der Reseda sollte eben diese Dienste thun. Der Wein bekommt einen **Muscateller Geruch und Geschmack**, wenn man zur Zeit, da der Most oder Wein halb vergohren hat, auf 1 Würtembergischen Eimer 2 Loth Holderblüthe, und 4 Loth Scharlachkraut, (Horminum) in ein mit einem Steine beschwertes Tüchlein thut, und so lange bis der verlangte Geruch und Geschmack im Wein ist, etwa 10-14 Tage im Most oder Weine hangen läßt. s. Einmischen.

Dritter Theil.

Die Weinverbesserung selbst.

I. Capitel.

Wie man einen guten Wein ziehen und machen solle.

Wer einen guten, und zwar einen bessern Wein, als man gewöhnlicher Weise bekommt, ziehen und machen will, der muß auf 3 Stücke seine Sorgfalt wenden: I. Er muß machen, daß er so gute Trauben, als möglich ist, ziehet, II. daß er daraus einen guten Most, III. und aus diesem einen guten Wein macht, und ihm seine Güte erhält.

I. Wie man recht gute Trauben ziehen solle.

Die Güte der Trauben hangt ab 1) von der Natur des Weinbergs, 2) der Weinstöcke, 3) deren Wartung und Bau, 4) und der Witterung.

I. Man muß in einem jeden Lande gute, mittlere, geringe Weine haben, wenn es seyn kann. Hier ist nur die Rede, wie man einen recht guten Wein an den darzu tauglichen Orten machen könne. Die bewährteste Regeln sind die-

se: 1) Der Weinstock erfordert einen warmen und trockenen Boden. Das Wasser muß darinn nicht stehen bleiben. Er muß nicht schwer, nicht zu fett und nahrhaft seyn. 2) Der Weinberg muß auch die rechte Lage haben. Er solle die Sonne den Tag über so lange als möglich haben, also gegen Mittag liegen, und die Morgen- und Abendsonne ihn auch treffen können. Es soll auch die Luft einen freyen Zugang haben, vor kalten Winden aber, z. E. Ost- und Nordwinden, ein Schirm von einem Berge und dergl. da seyn. Er soll an einem Berge liegen. Macht das Gebürge einen Kessel oder Amphitheater, so ist es gut. Der mittlere Theil des Berges ist die vorzüglichste, nach ihm kommt der obere, und sodann der untere Theil des Berges. Die Ebene über und unter dem Berge ist schlecht. In der Luft sollen sich nicht viele grobe kalte Dünste aufhalten, also Wälder, Moräste, Sümpfe, viele Bäume, Wiesen und dergl. nicht nahe, noch weniger im Weinberge Bäume, Gras und andere Gewächse seyn. Der Weinberg solle gegen Morgen und Mittag frey und offen seyn. Flüsse unten am Berge sind gut. Ueberhaupt

sollen Boden, Lage, und Clima rein, heiß, trocken, und Luft nur mit guten Dünsten erfüllt seyn.

II. Die Sorten der Weinstöcke müssen recht gut seyn. 1) Man erwähle Sorten, die in dieser Gegend in mittlern Jahren völlig reifen, und die einen guten Saft geben, obschon „nicht so viel als andere. Denn Güte und „Menge kann man nicht zugleich haben. In kalten Gegenden baue man frühzeitig reifende, in bessern, die so später reifen. Man baue lauter schwarze gute Sorten, und, wo das nicht seyn kann, so sollen sie doch der gröste Theil der Stöcke im Weinberge seyn. Man sehe überhaupt auf kleinbeerichte, weitbeerichte, dünnhäutige, und solche Trauben, die zottelicht sind, die ihre einzelne Beere an einem längern Stiele hangend haben. Je älter ein Stock ist, desto bessern Wein giebt er. 2) Man habe nicht mehr als 5-6 gute Sorten im Weinberge, seze sie aber nicht unter einander, sondern fülle mit einer Sorte ein oder mehrere Beete an, daß alle von einer Sorte beysammen stehen. Die schwarze faulen leicht, müssen

sen also am trockensten Orte, mithin mitten oder weiter hinauf am Berge stehen. 3) Wer einen Weinberg neu anlegt, der lasse ihn nach nr. 1. 2. anlegen. Wer schon einen angelegten hat, rotte die schlechtere Sorten aus, ziehe Söhne in die leere Stellen von guten Sorten, die schon im Weinberge stehen; oder lege den ganzen guten Stock in den Boden, und ziehe so nach und nach die Ruthen an den Platz, den schlechte Stöcke inne haben. Ein guter Weg ist auch das **Pfropfen**, da man den schlechten Stock zu Ende des May oder Anfang des Augusts unter der Erde abhauet oder absäget, und ein gutes Reiß in den Spalt einsezet. So hat man in Neufchatel den Wein vorzüglich gut gemacht. Die abgebrochene Reiser läßt man etliche Tage in einem kühlen Ort, ehe man sie in den Spalt einsezet; frische gerathen selten. Gepfropfte Stöcke geben bessere Trauben, die auch bälder reif werden. Mithin ist das Pfropfen sehr zu empfehlen. Man läßt sich die Pfropfreiser aus den besten Gegenden kommen, doch lieber aus nördlichern, als unsere Gegend ist. Man kann

auch

auch Wurzelstöcke oder Reben in jene leere Pläze sezen; allein die Reben müssen von recht zeitigem Holze, und zwar nur vom Theil der Ruthe, der zunächst am Stocke steht, genommen werden. Sonst geben die Stöcke, die daraus entstehen, keinen guten Traubensaft. Das beste Sezen ist von Martini bis Weihnachten, wie man es in der Schweiz mit gutem Erfolge beobachtet.

III. An der Bauart und Wartung der Stöcke liegt auch sehr viel. 1) Ich will erstlich die Arbeiten anführen, welche den Boden betreffen. Ist der Weinberg nicht zu gähe, so gebe man ihm nach dem Herbste noch vor Weihnachten durch Fälgen eine Arbeit, aber bey gelindem und trocknem Wetter. Im Frühling gebe man ihm wieder eine Arbeit durch Hacken, sobald möglich, und hernach noch 3 mal vor dem Lesen. Bey allen Arbeiten schone man den Stock und dessen Wurzeln, arbeite also nahe um den Stock nicht zu tief. Nie arbeite man, als wenn Wetter und Boden trocken sind. Bey groser Hize gegen Abend, „wenn Thau zu vermuthen ist. Die Arbeiten

sollen

„sollen den Boden vom Unkraut rein halten, „und ihn locker machen, daß Wärme, Luft, „Regen und Thau eindringen können. Man „kann der mit Vorsicht angestellten Arbeiten „einem Weinberge nie zu viel geben. Man muß aber auch dem Weinberg eine taugliche Nahrung durch Düngen geben. Man dünge bey jener Arbeit nach dem Herbst, wenn man räumt, d. i. die Thauwurzeln abschneidet, mit Trestern, Hornspänen, Sägmehl, Wäsen, gutem wildem Boden, und solchem Miste, der schichtenweise mit Wäsen oder Erde vermischt verweset war, mit Schlamm aus Morästen, Seen, Gräben, der aber wenigstens 1 Jahr gelegen, und bisweilen umgearbeitet worden ist. Schaafmist, Mist von Geissen u. s. w. Kühmist, unter den höchstens für kalte Böden die Hälfte Roßmist darf genommen werden, taugen wohl. Nie nehme man frischen Mist, nie viel desselben. Ist der Boden nicht steil, so breitet man vor dem Winter diese Dünger aus: ist er steil, so mache man zwischen den Reyhen einen Graben, und lege den Dünger dar„ein. Der Graben seye ja nicht tief, und

„man

„man schade den Wurzeln der Stöcke nicht, „wenn man ihn macht. Statt des Grabens kann man nahe hinter dem Kopf eines jeden Stocks, aber NB. ohne demselben zu schaden, oder unmittelbar an den Fuß hin Mist zu bringen, ein Grüblein machen, und diese Dünger darein thun. Statt derselben kann man auch von der im Oek. Kal. 1776. beschriebenen künstlichen Gülle 1 paar Würtembergische Maase in ein solches Grüblein schütten. Zu viel und noch frischer Mist schadet der Güte des Weins, und hält die Zeitigung der Trauben und des Holzes auf. Im Frühling kann man bey der ersten Arbeit wieder düngen, aber vornehmlich ohne Mist, wofern man nicht sehr frühe düngt. Zu der Zeit ist es gut, den Dünger in Grüblein hinter dem Kopfe des Stocks zu thun. Man kann auch nach dem Heuen den Wasen einer Wiese 2 Zoll tief abnehmen, auf Haufen sezen, im Herbste die Haufen umarbeiten, daß die Wäsen verfrieren, um im Frühling so viel Platz im Weinberg, als man auf der Wiesen abgezogen, damit zu bedecken. So bald man die Wiese abgezogen,

arbeitet man sie um, $\frac{1}{2}$ Schuh tief, läßts über Winter liegen, düngts im Frühling, arbeitets wieder, und besäets mit guten Grassaamen, worunter man Kleesaamen mischt. Diß thut vortreffliche Würkung in der Wiese und Weinberg. Man dünge nur alle 3 Jahre, oder besser alle Jahr $\frac{1}{3}$ des Weinbergs. Für schwere Böden taugt Asche, Ruß, Mergel, Sand, Schlamm der viel Sand „hat; für leichte trockene Böden Leimen-Erde, „und besonders Kalk, den man vor dem Hak-„ken dünne auf dem Boden ausbreitet, und „hernach hinunter hackt. Er wendet auch die Frühlingsfröste ab, weil er die Dünste der Luft an sich zieht. Schwere Böden dünge man nicht viel mit Mist. Das oben angegebene Düngen im Herbst, und sehr früh im Früh-„ling, so bald man in den Boden kann, ist „sehr nützlich. Die Trauben blühen und reifen „bälder, der Stock widersteht besser den Frö-sten, Mehlthau, und andern Unfällen. 2) Die Arbeiten, die man mit den Stöcken selbst vornimmt, erfordern noch mehr Sorgfalt und Fleiß. Man pflanze beym Anlegen die Stök-ke so, daß die Wurzeln nicht zu tief stehen,

und

und Sonne und Luft überall frey zum Stocke, zu allen seinen Theilen über der Erde kommen kann. Man lasse also die Reyhen und Stöcke weit genug von einander abstehen, wenn der Wein gut werden solle, wenigstens 4 Schuh; noch mehr, ist besser. Man sehe darauf, daß keine Feuchtigkeit im Boden, und in der Luft um die Stöcke herum stehen bleibt. Man schneide die Stöcke im Herbste, welches man „in der Schweiz auch thut, und nebst dem „frühen Hacken, guten Düngen, und Pfropfen die Zeitigung der Trauben beschleunigt, und die Güte des Weins befördert. Man halte die Stöcke nieder, und schneide sie kurz, weil sie alsdann mehr Wärme durch die von der Erde zurückprallende Strahlen haben; nur seyen die Stöcke nicht so niedrig, daß die Trauben auf der Erde liegen und faulen, oder bey Regen die Erde an sie hinspritzt. Beym Schneiden lasse man nie zu viel Holz, nie über 3-4 Ruthen an einem Stock, und von diesen lasse man zweyen nur 4, und den andern zweyen nur 2 Augen. Macht man Bögen, so richte man sie gegen den Berg. Schneidet man im

Herb-

Herbste, so läßt man weiter, und wenn alles den Winter wohl übersteht, so schneidet man es im ersten Frühling vollends. Sollte es nicht gut seyn, den Schnitt mit einer wohlfeilen Dekke zu verschmieren, und den Stock sich nicht so durch Thränen verweinen, und beym Beschneiden im Herbste vor der Kälte sich verwahren zu lassen? Das Verbrechen und Verhauen muß zu rechter Zeit geschehen, und das Ausbrechen der Aberzähne u. s. w. weil so viel daran liegt, in Absicht auf die Erhaltung des Stocks, und Zeitigung drr Trauben und des Holzes. Hier muß aller Fleiß angewandt werden. Eben das ist auch in Absicht auf das Pfählen, Binden und Anheften zu bemerken. Man muß diese 3 Arbeiten so einrichten, daß ja Sonne und Luft zu allen Ruthen und Trauben den Zugang hat, und ordentlich darnach alles angebunden wird, keine Ruthe, kein Traube ins Laub versteckt bleibt, erstickt, aber auch nichts, wenn es los wird, vom Winde zerbrochen wird. Man kann also nicht genug darnach sehen. Die Bande müssen dauerhaft und gut seyn. Die Muscatel-

ler-Ruthen, deren viele im Weinberg an den Mauren stehen sollen, binde man recht hart. Man muß die Stöcke rein halten von alter Rinde, Moos, Ueberbleibseln alter Schosse u. s. w. Was zur Beförderung der Zeitigung 14 Tage vor dem Lesen hin durch Einschneidung der Stiele, und vorsichtiges Abblatten, zu thun ist, s. im IIten Theile: Abscheiden. Beziehen muß man die Stöcke nie vor dem Winter, ausser es erfordere es die augenscheinliche Nothwendigkeit; hingegen muß man eilen, gleich nach der Weinlese die Pfähle auszuziehen, die Ruthen wenigstens bald möglichst los zu machen, daß sie fliegen können, und für die völlige Zeitigung des Holzes sorgen. Vor den Frühlingsfrösten und ihrem Schaden stelle man die Stöcke so gut möglich sicher, durch Kalk, Feuern gegen Morgen, und nicht Beziehen der Stöcke 2c. Wenn auch verfrorne Stöcke wieder Trauben treiben, so sinds Spätlinge, die nur bey der ausserordentlichsten Witterung völlig reifen, und recht guten Wein geben.

IV. Die

IV. Die Witterung hat vornehmlich ihren Einfluß auf die Güte des Weins. Sie ist C. I. des ersten Theils beym Einkaufen des Mosts beschrieben worden. Hauptsächlich kommt es darauf an, daß man, ohne Gefahr vor den Frühlingsfrösten, mache, daß der Weinstock frühe blühe. Einige Mittel sind schon angegeben, z. E. Arbeiten und Düngen im Herbst und ersten Frühling, den Weinstock kurz schneiden, und ihm nicht zu viel Holz lassen, Pfropfen u. s. w.

II. Wie man aus guten Trauben einen guten Most machen solle.

Hier kommt es an auf 1) die Weinlese, 2) und das Auspressen des Safts aus den Trauben. s. im IIten Th. Herbsten.

I. Man lese, 1) wenn die Trauben reif sind, 2) also nicht alle zumal. Die Spanier lesen alle Wochen einmal die zeitigsten. Die Champagner lesen einen Weinberg 3mal. Bey „uns sollte man zwey Lesen machen, das eine „mal die reifen frühzeitigen nehmen, das an-

„dere mal die spät reifende. Jene kann man (s. Abscheiden) aufheben, und das Wässerige indessen verdünsten lassen, und sodann mit den späten auspressen, welches vorzüglich guten Wein giebt; oder man kann ihren Saft allein sogleich auspressen, und Wein daraus machen, oder diesen Most einkochen, oder zuspünden und verhalten, und ihn dem Moste der späten zusetzen, und mit ihm gähren lassen, welches wieder diesen Wein verbessert. 3) Ist es nicht um die weisse Farbe zu thun (s. Farbe) und leiden es die Umstände des Wetters und der Trauben; so erwähle man heitere Tagesstunden zum Lesen, und lese, wenn der Thau aufgetrocknet, und nur so lange, bis er wieder fällt. Die deutsche Trauben haben ohnehin zu viel Wasser, warum solle beym Lesen noch mehr in den Most kommen? Wer will sich doch bereden lassen, daß Thau- und Regenwasser den Most nicht schwäche, sondern in Wein, ohne Wunder, verwandelt werde? Fällt nach einer langen Dürre ein Regen, so lese man nicht gleich darauf, sondern warte, bis das Wasser nach und nach

sich

sich mit dem Safte der Beeren durch eine natürliche Gährung vereinigt, und der Saft sich hat von der Sonne und Luft digeriren lassen. Hierinn fehlte man im Jahr 1774. an vielen Orten. 4) Man lese in einerley Gefäß nur reife Trauben, die alle gut sind, und in ein ander Gefäß die unreife, reife schlechte, faule u. s. w. 5) Man verfahre bey allem reinlich. 6) Wenn man kann, so scheide man vorher durch Ausdünstung das Wässerige aus den Trauben, lese z. E. so spät als möglich, kaum vor dem Einbruch der starken Winterkälte. Das übrige s. bey Abscheiden und Herbsten.

II. Um den Saft auszupressen, lasse man 1) doch die Trauben nicht treten. Es ist unreinlich, und der Schweiß der Füsse kann dem Tretenden schaden, und dem Wein eine ungesunde Beschaffenheit geben. Entweder zerstose man die Trauben, oder zerquetsche sie in der Traubenmühle, die im Rheingau gebräuchlich ist, oder bringe die Trauben (s. Farbe) unzerquetscht auf die Kelter. 2) Man raspele so viel Trauben als man kann, damit

nicht der herbe Saft der Stiele und Kämme den Most verderbt. Man raspele sie vor dem Zerquetschen, oder fahre doch, wenn die Trauben schon zerquetscht in einer Bütte sind, alsbald mit einem gewöhnlichen Rechen in der Bütte herum, bis alle Beere von den Kämmen los sind, und ziehe die Kämme heraus aus der Bütte. 3) Man lasse den Most doch nicht lange in der Bütte, sondern keltere ihn unverzüglich. Die Bütte stehe unter Dach, seye reinlich und wohl zugedeckt, bis zum Keltern (s. Herbsten). Um schnell keltern zu können, habe man Pressen und Leute genug; und damit, wenn etwas verbricht, die Reparation nicht zu viel Verzug mache, so seyen Spindeln, Bracken und andere Werkzeuge, gemacht, im Vorrath da. 4) In der Kelter sey alles reinlich (s. Herbsten). Nie presse man neue Secker, ehe das Biet vorher ausgeschwemmt und gereiniget sey; nie lasse man mehrere mit einander pressen (deyhen) besonders wenn sie nicht gleich gute Trauben haben. Man halte besondere Pressen für guten Most, und andere für schlechten; man habe Pressen, wor-

auf

auf man viel oder wenig auf einmal pressen kann. 5) Man lasse den Vorlaß aus der Bütte so ab, wie im IIten Theil beym Herbsten zu sehen ist. Man lasse den Vorlaß durch ein Gitter und Korb oder Seihetuch in sein Gefäß lauffen, um Stiele und Häute und Kerne abzusondern. Eben so mache man es bey dem von der Presse ablauffenden Druckwein. 6) Bey einem guten Moste, dergleichen man nach der bisher gegebenen Anweisung zieht, lasse man sich die Thorheit nicht einschwäzen, den Vorlaß mit Druckwein zu vermischen. Höchstens mische man den Druckwein darunter, der in den ersten Minuten vom Biete laufft, aber es muß der Most in der Bütte nicht lang an den Trestern gestanden seyn. Das Beste ist, alles nach der im IIten Theil Art. Farbe stehenden Weise der Champagner zu machen.

III. Wie man aus einem guten Most einen guten Wein machen solle.

Hier kommt es auf folgende Stücke an:

I. Man muß den Most so süß als möglich, ehe noch die geringste Gährung in ihm an-

angefangen hat, in den Keller bringen, in ein reines und gutes Faß, worinn zuvor schon ein rechter guter Most gegohren oder guter Wein gelegen hat, oder in ein neues reines Faß. Diß Faß spült man mit Wasser, und darauf mit Weingeist aus, giebt ihm einen guten Einschlag, und bringt den Most durch einen reinen Trichter, der ein Gitter vor dem Rohr hat, ins Faß, und füllt es unverzüglich ganz voll. Ist es wegen des Jahrgangs und schlechten Witterung nöthig, das überflüßige Wässerige und Saure abzuscheiden, so wirft man (s. Abscheiden) etwas Pottasche in den Most, rührt ihn, zieht den Most nach 24 Stunden in ein anderes, wie oben steht, recht zubereitetes Faß, das ganz voll werden muß, läßt das zu Boden sizende Unreine zurück, und thut es ins Hefenfaß. Alsdann giebt man dem guten Most einen süssen Zusatz, s. im II. Theil Zusäze, und zwar vornehmlich nr. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12, und VI. die Traubenblüthe. Man nimmt auch geistige Einschläge zu Hülfe, s. Einbrennen. Der Keller muß gut seyn, besonders etwas kühl. s. Keller, und Gährung.

II. Nun

II. Nun lasse man den Most gelinde, langsam, und unter sich gähren. s. Gährung. Man halte das Faß immer voll, und fülle es mit eben so gutem Moste, den man darzu in einem besondern Fäßlein parat hält, auf. (s. Auffüllen). Man seze die Halesische Röhre, oder den Champagner Spunten aufs Spundloch. Man lasse zu Anfang Decembers oder in der Mitte durch Schlauch und Blasbalg ab, s. Ablassen; das wiederhohle man im Januario zu Ende, und im Anfang des Märzen, und schöne vor diesem Ablassen den Wein mit der Hälfte der gewöhnlichen Quantität Hausenblasen. (s. Schönen) Von Zeit zu Zeit, sonderlich nach dem Ablassen, Schönen, vor dem Verführen mische man in den Wein etwas weniges von den süssen Zusäzen nr. 2:10, 12. (s. auch Verführen) damit die unmerkliche Gährung es dem Wein einverleibe. Immer halte man das Faß, worinn der Wein liegt, voll, und beobachte, was im II. Theile bey Gährung, Keller, Fässer, Wartung der Weine, Auffüllen, Bouteillen, Krankheiten steht.

IV. Allgemeine Anmerkungen.

I. Dieses alles sind keine blose Vorschläge und Projekte, sondern durch allgemeine Erfahrungen vieler Jahre von ganzen Ländern bewährt erfundene Regeln, die diesen Ländern einen unbeschreiblichen Nuzen gebracht haben und noch bringen. Sie sind wesentlich zur Güte des Weins, und werden daher zu theuerst in den besten Climaten befolgt, z. E. in Spanien und Ungarn. Man kann also nicht sagen, daß es das deutsche Clima nicht nöthig habe. Eben so wenig kann man das so gewöhnliche: es seye nicht Lands-Art, entgegen halten, es thue sich bey uns nicht. Champagne ist ein Clima gleich dem unsrigen, und vielleicht noch schlechter, als die Länder am Necker und Rhein. Das ist wahr, daß dort die Leute sich mehr Mühe geben: Allein sollen wir Deutsche dann es am Fleisse, Mühe und Pünctlichkeit fehlen lassen, und zu unserer Schande und zu unserm Schaden sagen: das ist für unsere Geschicklichkeit zu hoch, das ist für unsere Trägheit im Nachdenken und Arbeiten zu weitläuftig, braucht zu viel Umstände. Solle der elende

Stolz uns an der Annahme und Befolgung guter Räthe verhindern, daß wir sagen: das ist etwas neues, Neuigkeiten thun nicht, oder doch selten, gut. Unsere Väter waren auch keine Narren, und wir, ihre Söhne, sind auch gescheide Leute; wir haben nicht nöthig, von andern, von Fremden zu lernen. Wir bleiben doch, wer wir sind u. s. w. Die Römer brachten den Weinbau zu uns, und da nahmen ja auch unsere weise Voreltern etwas neues an. Lasset uns in diese Fußstapfen treten. Kein Mensch seye zu stolz von andern zu lernen, und seine Einsichten durch anderer ihre Einsichten zu verbessern. Was ich bisher vorschlug, das geht nach meiner Absicht nur auf die besten Weinberge in guten Gegenden, nicht auf alle; ist daher desto leichter auszuüben. Nur jene Weinberge besorge man so, weil bey selbigen der gute Erfolg gewiß ist.

II. Allein das können im ganzen Umfange nur diejenigen thun, welche den Herbstgesezen ihrer Länder nicht unterworfen sind. Wen diese hindern, der trage solches geduldig, als

als ein redlicher Unterthan, der in der Stille wartet, ob nicht die Obrigkeit, deren allein alle Umstände der Landesverfassung bekannt sind, diese Ordnungen ändern werde und könne, ohne ein gröseres Uebel im Ganzen durch die Aenderung einzuführen. Indessen ist sehr zu wünschen, daß die Obrigkeit einzelne Gutgesinnte mit Befreyungen von den Herbstgesezen in Absicht auf ihre beste Weinberge begnadigen, sie wider den Eigensinn, Stolz, Gewinnsucht, Unwissenheit und Vorurtheile der Herbst- und Keltern-Bedienten u. s. w. durch Ihre Gewalt sicher stellen, und durch Ihr gefällige übrige Mittel aufmuntern wolle.

III. Allein man schiebe doch nicht alle dergleichen Lasten ganz auf die Obrigkeiten hin. Der Eifer für das allgemeine Beste beseele auch die weise und vermögliche Bürger eines Staats. Die Reichen und Vornehmen, welche eigene Weinberge haben, lassen sie so bauen, so herbsten, so den Most machen und zu Wein werden, und geben ihren Mitbürgern ein sie mehr, als alle Schriften, rührendes und beleh-

lehrendes Exempel. Dabey müssen sie sich über alle Einreden eine Zeitlang hinaussezen, die Einwendungen der Weingärtner, Kiefer, und aller deren, deren Stolz und Eigennuz daran liegt, daß alles beym Alten bleibe, besonders sie bey langwührigem Keltern viele Taglöhne und Diäten u. s. w. machen, gar nicht achten, auch sich nicht abschrecken lassen, wenn in den ersten Jahren der Profit nicht gleich zu 1000den da ist, vielmehr Schaden und üble Nachrede sich zeiget, bis die Ernde nach etlichen Jahren erfolget, und die, so die Handarbeiten thun, darinn geübt sind. Es ist nöthig, daß man bey allem selbst seye, weil mir Exempel bekannt sind, da boßhafte Arbeiter heimlich, so gar bey Nacht, im Weinberge verderbten, was sie bey Tage gut gemacht hatten, nur daß nichts neues aufkomme, und sie Recht behalten. Auch andere sollen dergleichen gute Anstalten befördern. Ist es ein zu groses Opfer für das Vaterland, wenn der Capitalist dem edeldenkenden Weingärtner zu solchen Anstalten ohne Zinß etwas leihet, und für diesen abgehenden Zinß desto weniger Pracht

und Ueppigkeit treibet? Ist es Großmuth, wenn der Käufer für einen Most aus einem guten Weinberge, der mit Raspeln u. s. w. mehr den Verkäufer kostete, auch mehr zahlt, als für andere, und da nicht steigert, bis man ihn nach den gemeinen Käufen und Schlägen des Orts hingiebt? Ich kenne Weingärtner, die sich beeiferten, nichts als die beste Sorten Weinstöcke zu ziehen, sie aufs beste zu bauen, die einen vortrefflichen Most hatten, die aber um $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ weniger als andere, aus eben so viel Platz machten. Die Käufer brauchten ihren Most, andern Most und Wein damit zu bessern, der dardurch um 5 fl. wenigstens im Werthe höher stieg, wenn nur 2 Imi solchen Mosts darzu kam. Sie brachten also den Würtembergischen Eimer dieses Mosts auf 80 fl. Allein sie kauften ihn, wie andern gemeinen Most, höchstens zahlten sie 1 fl. weiter. Das verursachte, daß diese Weingärtner aus Verdruß über ihren Schaden ihre Weinberge mit den Weinstöcken, die viel Brühe geben, aussetzten, und aller Eifer erstickt wurde. Ich will anderer Unfälle nicht gedenken, welche der-

glei-

gleichen Leute zu drücken pflegen. Wäre es denn nicht möglich, daß eine Gesellschaft reicher Patrioten aufstünde, und die Verbesserung des Weinbaues durch unintereſſirte Vorschüsse, Prämien, und gutthätige Käufe unterstüzte, und in den Gang brächte, besonders aber auch in Mißjahren den ärmsten und am härtesten arbeitenden Theil ihrer Mitbürger, die Weingärtner, aber nur die fleißige und gute, mit liebreichen Beysteuren vom Verderben rettete? Das wären grose Verdienste um die Wohlfahrt eines Landes! Der Seegen GOttes würde gnädig darauf folgen.

II. Capitel.

Wie man aus dem gewöhnlichen Most einen bessern Wein, als insgemein geschiehet, machen solle.

Ich glaube nicht, daß meine eben gethane Wünsche so bald überall in Deutschland erfüllt werden, und seze daher sogleich diß Capitel hinzu, das noch lange nicht unnöthig werden wird.

I. Man

I. Man lese die Trauben, und mache, so viel man wegen der Herbstgeseze kann, aus seinen eigenen Weinbergen den Most so, wie im vorhergehenden Capitel ist gelehrt worden. Kauft man Most aus fremden Weinbergen, so verhalte man sich nach den im I. Theile, und dessen ersten Cap. am Ende stehenden Regeln.

1) Man bestelle beym Eigenthümer den Most vor der Weinlese, und lasse die Trauben sortiren, und raspeln, und leide lieber die Kosten, oder verspreche einen um etliche Gulden höheren Preiß als die künstige Schläge seyn werden; nehme auch allen Wein, indem beym Sortiren ein guter und schlechter Most entstehet. Man kann auch später lesen lassen, und den entstehenden Abgang ersezen.

2) Man suche zu keltern, ohne den Most an den Trestern in der Bütte stehen zu lassen, wenigstens so bald immer möglich zu keltern, daß ja in der Bütte keine Gährung anfängt. Man keltere so, wie im vorigen Capitel steht, nehme allen Most von diesen Trauben, aber lasse den Vorlaß und Druckwein unvermischt,

und bringe sie unverzüglich ins Faß im Keller. Leiden es andere Umstände, so ists besser den Most, wo er gewachsen ist, gähren zu lassen, und alsdann erst den Wein in den Wohnort des Käufers zu verführen. Sonst gährt der Most unterwegs, kommt nicht süß ins Faß, sondern verliert viel Geistiges unterwegs.

3) Kann man diß nicht erhalten; so suche man doch den Most süß zu bekommen, also so bald möglich zu keltern. Bisweilen gehöret hierzu, daß man diese Zeit mit Geschenken erkauft, die man in diesem Falle mit Vortheil giebt. Man beobachte, was im vorigen Capitel vom Vorlaß und Druckweine steht. Muß man ja Druckwein nehmen, so dinge man sich nur den ersten aus, so nehme man weniger als das gewöhnliche $\frac{1}{3}$, so zahle man lieber den lautern Vorlaß höher. Was nr. 2. vom Verführen des Mostes stehet, gilt auch hier.

II. Den Most lasse man so gähren, wie das vorige Capitel lehret. Hier merke ich nur noch folgendes an:

1) Man sehe in Absicht auf die Vermischung der Moste nach, was im II. Theil bey lagerhaft, und trinkbar stehet.

2) Man scheide die herben Säuren ab, und gebe dem Moste die Zusäze (s. II. Th. Abscheiden und Zusäze) welche Geist, Süßigkeit und Stärke geben. Hat man einen Most von solchen Trauben, welche fast alle weiß sind, und matte zähe Weine geben, die nicht haltbar sind; so seze man die Zusäze zu nr. V. welche eine gute Säure beymischen.

3) Man lasse ins besondere den Most unter sich gähren, fülle ihn mit gutem Moste richtig auf, und lasse ihn von der groben Hefen 4 = 6 Wochen nach dem Einkellern ab.

III. Man beobachte nach der Gährung alles so, wie es das vorige Capitel lehret.

III. Capitel.

Wie man einen auf die gemeine Weise schon gemachten Wein verbessern solle.

I. Hier ist vor allen Dingen das aufs sorgfältigste zu befolgen, was im II. Th. beym

Keller, Fässer, Farbe, Krankheiten, und Wartung, und Verführen der Weine, stehet.

II. Die Weine werden schon sehr verbessert, mehr, als man vermuthen wird, wenn man

1) sie fleißig ablässet, (s. Ablassen II. Theil.)

2) sie mit der Mauchartischen Schöne schönt (s. II. Th. Schönen.)

3) ihnen gute geistige Einschläge, und von Zeit zu Zeit besonders sogleich nach jedem Schönen, und Ablassen, die nr. IV, 1:10, 12. stehende Zusäze, und zwar nur etwas weniges giebt, daß die unmerkliche Gährung solche mit ihnen nach und nach vereinigt.

III. Ein bewährter Weg ist, dergleichen Zusäze durch eine erneuerte merkliche Gährung dem Weine beyzumischen. Man verbessert hierdurch einen Wein ungemein: es gehört aber viele Vorsicht darzu; doch brauchen mehrere mit gutem Erfolge diesen Weg. Ich will alles getreulich hieher sezen.

1) Man nimmt starke wohlgebundene Fässer von einer solchen Gröse, daß sie sich leicht rütteln lassen, welche also $\frac{1}{2}$: 1 Würtembergischen Eimer und etwas drüber halten können. Alte Fässer, worinn ein guter Wein lag, und die rein und übrigens gut sind, taugen wohl, und besser als ganz neue, in dem Falle, da der Wein bald solle besser seyn, weil er in neuen nicht so leicht und stark gähret. Das Einbrennen der Fässer unterläßt man, wenn man durch eine starke Gährung bald einen guten Wein verlangt.

2) Diese Fässer bringt man in einen Ort, dessen Luft die zur Gährung erforderliche Wärme hat. (s. Gährung im II. Th.) Man legt sie im Winter in ein eingeheiztes Zimmer, und sorgt, daß die Wärme darinn Tag und Nacht immer gleichförmig und groß genug zum Gähren bleibt, damit die Gährung nicht unterbrochen wird. Sommerszeit legt man die Fässer in einen von der Sonne viele Stunden des Tags beschienenen und erwärmten Ort, der vorm Regen und Winden bedeckt ist, in den Sonnen-

schein

schein selbst; doch muß die Hize der Sonnen nicht allzubrennend seyn.

3) Man schafft sich schöne frische Zibeben (grose Rosinen) und Zucker an. Von den Zibeben sondert man alle Stiele ab, die höchstschädlich sind, und bricht sie, wenigstens den halben Theil derselben auf. Es ist sehr gut, wenn man auch ihre Kerne wegnimmt (sie aussteinet). Zucker kann man nehmen, welchen man will; doch ist hier zur Verbesserung der gute Zucker, z. E. Canarie, besser, weil 1 Pfund desselben dem Weine mehr Süßigkeit giebt, als 1 Pfund des schlechtern. Auf 1 Würtembergisches Imi Wein nimmt man $2\frac{1}{2}$-3 Pfund Zibeben, und $1\frac{1}{2}$-2 Pfund Zucker, der in grösere Stücke zertheilt ist.

4) Zuerst thut man den Zucker, sodann die Zibeben, und endlich den Wein ins Faß. Wenn alles drinnen ist, solle noch $\frac{1}{3}$ des Fasses leer bleiben. Das Spuntloch verstopft man, aber nicht fest. Man kann den Champagner Spunten aufsezen.

5) Alle Tage schüttelt man das Faß, mit Zuhaltung des Spuntlochs mit der

Hand, ein paar mal, Morgens und Abends. Das thut man die ersten 5 Tage. Zur Beförderung der Gährung kann man nach diesen 5 Tagen weissen Vitriolgeist, und Weinsteinsalzöl (spiritus vitrioli albi, et oleum salis tartari per deliquium) ins Faß eintröpfeln. Man probirt vorher beede, ob sie gut sind. Die Probe ist, wenn man eines zum andern in einen Löffel tröpfelt. Zischen beede alsdann, so sind sie gut. Auf 1 Jmi (Würt.) Wein nimmt man 5 Tropfen Vitriolgeist, und 6-7 Tropfen Weinsteinöl, mithin auf 1 Würtembergischen Eimer 75 Tropfen Vitriolgeist, und 100 Tropfen Weinsteinöl, also 3 Theile Vitriolgeist, und 4 Theile Weinsteinöl. Gar zu viel nehme man ja nicht, sonst verdirbt der Wein. Doch darf man nicht so genau bey der vorigen Dosis bleiben, und lieber etwas mehr nehmen. Das Merkmal ist Anschiessen. Sollte es nicht anschiessen, so muß man mehr Vitriolgeist und Weinsteinöl ins Faß thun. Zuerst tröpfle man den Vitriolgeist ins Faß, und schüttle es wohl um, alsdann das Weinsteinöl, und schüttle das Faß wieder um.

Man

Man tröpfelt so diese beede ein, der Wein mag in den 5 ersten Tagen gähren wie er will. Gährt der Wein in 10 = 11 Tagen, vom ersten Füllen des Fasses an gerechnet, noch nicht, etwa weil das Faß neu ist, oder andere Ursachen die Gährung hindern; so muß man nach 5 = 6 Tagen nach dem ersten Eintröpfeln, wieder auf $1\frac{1}{2}$ = 6 Würtembergische Imi 3 Tropfen Vitriolgeist, und 5 = 6 Tropfen Weinsteinöl, oder auch von jedem halb so viel als das erste mal, auf besagte Weise eintröpfeln. Man wartet hierauf 2 = 4 Tage. Erfolgt die Gährung noch nicht, so tröpfelt man wieder 3 = 4 Tropfen Vitriolgeist, und 5 = 6 Tropfen Weinsteinöl ins Faß. Alsdann erfolgt die Gährung gewiß. Sollte die Gährung, welche 40 Tage lang dauren solle, ungefähr vor dieser Zeit aufhören, so stellt man sie eben durch diese eingetröpfelte kleine Portion wieder her.

6) Wenn der Wein 20 Tage lang gegohren hat, und man will ihn recht gut machen; so setzt man ihm alsdann wieder Zucker zu, den man in 3 Tägen und Nächten nach einander ins Faß thut. Man kann auf 1 Würtem-

bergisches Imi $\frac{1}{2}$ Pfund des besten Zuckers auch drüber nach Belieben nehmen. Alsdann muß der Wein noch andere 20 Tage gähren.

7) Ueberhaupt solle die Gährung von ihrem ersten Anfang an 40 Tage beständig währen. Deßwegen muß diese Zeit über das Faß in einem laulicht warmen Orte stehen, und der Wein täglich gerührt, also auch das Faß geschüttelt werden. Nr. 5. stehet, was zu thun, wenn innerhalb dieser Zeit die Gährung ganz aufhören sollte. 40 Tage sind vollkommen genug zu dieser Gährung. Wenn der Wein währender Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

8) Nach einer Gährung von 40 Tagen bringt man, um die Gährung zu mäßigen, und endlich gar zu stellen, das Faß mit allem, was darinnen ist, in einen kältern Ort, in den Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis die Hefen sich zu Boden setzt, und der Wein hell wird; alsdann zieht man den lautern Wein in ein gutes, reines, mit Schwefel wohl eingebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie

anderer guter Weine. Die Gährung hat aufgehört, wenn man das Spuntloch mit der Hand zudeckt, das Faß stark bewegt, hernach die Hand schnell hinweg zieht, und alsdann kein Wind mehr herausfährt, der z. E. die Flamme eines Wachsstockes bewegt oder auslöschet. (s. II. Th. Gährung).

9) Will man nicht warten, bis der Wein selbst helle wird, sondern ihn bälder fertig haben; so seihet man ihn durch ein reines Tuch, oder schönt mit dieser Schöne. Man pocht die Hausenblasen, läßt sie eine Nacht im Wasser waichen, gießt das Wasser ab, und Wein darauf, daß dieser 1 Finger hoch drüber steht, läßt es zwey Täge und Nächte, überhaupt so lange stehen, bis es eine Gallerte (Sulz) wird; treibt es alsdann durch eine Leinwand, daß es hell und klar wird, nimmt davon 1 Löffel voll auf 6 Würtembergische Imi, verdünnert es mit anderm Wein nach Belieben, gießt es ins Faß, rührt den Wein wohl um, und läßt ihn Tag und Nacht stehen, oder etwas länger (s. II. Th. Schönen). Hierauf läßt man den Wein in ein recht gutes Faß ab. Dieses Faß

muß einen guten Schwefeleinschlag, oder, wenn der Wein solle einem Canariensect ähnlich werden, diesen geistigen Einschlag bekommen. Man nimmt auf ein 2 Eimer (Würt.) haltendes Faß 3 Muscatennüsse, durchlöchert sie, steckt um und um auf die Löcher ganzen Zimmet, und Gewürznelken, legts in rechten natürlichen Canariensect, daß sie recht voll sich von diesem einsaugen, und läßt sie wieder auf dem Ofen trücknen. Das wiederhohlt man 5-6 mal, und läßt die Nüsse das letzte mal recht wohl trocknen, befestigt sie an einen Drath, läßt sie daran im Fasse verbrennen, sponde das Faß fest zu, setzt es verkehrt, nämlich aufs Spuntloch, läßt es so ein paar Täge und Nächte stehen, kehrt es wieder um, öffnet das Spuntloch, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliege, einen Trichter, auf den eben deswegen oben ein reines Tuch gebunden, und dessen Rohr, daß es das Spundloch genau schließt, mit Tuch umwunden ist, ins Spundloch fest hinein; alsdann gießt man den vergohrnen Wein durch das Tuch oben auf dem Trichter ins Faß, doch daß das Faß nicht ganz voll

werde, spundet es zu, und läßt es also ein paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekommt „man einen dem Canariensect ähnlichen Wein, „wenn man besonders in der Hälfte der Gäh„rung nach nr. 5. ziemlich Zucker zugesetzt hat.

10) Auf das, was in dem Fasse, worinn der Wein gegohren hat, zurück bleibt, gießt man wieder, wie nr. 4) stehet, andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Zibeben mehr, sondern nur, aber um $\frac{1}{5}$ oder $\frac{2}{5}$ weniger, Zucker, und tractirt alles, wie es von nr. 5. bis 9. beschrieben worden. Ist dieser Wein wieder vergohren, und aus dem Fasse gethan; so gießt man wieder eben so das dritte mal schlechten Wein darauf. Ist es Herbstzeit alsdann, so kann man das vierte mal auf das, was im Faß übrig ist, Most giessen, und ihn darauf vergähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als ein also vergohrner Wein. Endlich brennt man aus den Hefen dieses Fasses einen Weingeist, der ungemein gut ist.

11) Auf solche Weise kann man alle geringe, auch die kahnichte, und halbverdorbene

auch

auch die säureste Weine sehr verbessern, daß sie den besten ausländischen Weinen gleichen. Man kann es zu allen Jahrszeiten thun, und in 6-8 Wochen ist alles verrichtet. Der Werth des Weins wird sehr erhöhet, daß ein beträchtlicher Ueberschuß über die Unkosten herauskommt. Die so verbesserten Weine sind dauerhaft, lassen sich wohl verführen, sind stark, geistig, und sehr gesund. Man muß in allem genau nach der nr. 1-10. stehenden Vorschrift verfahren, wenn man statt eines guten Weins nicht einen guten aber allzukostbaren Eßig erhalten will.

IV. Alle andere Mittel, ausser den Nr. I-III. erzählten, scheinen mir Schmiererereyen oder vorsetzliche Betrüge zu seyn. Die im II. Th. unter dem Art. Weintinctur befindliche und andere ihr ähnliche Verbesserungen gehören auch in diese Classe, wenn man sie nicht nach nr. II. 3. zu einer allmählichen Verbesserung des Weins gebraucht. Wer schnell einen Wein dadurch verbessern will, scheidet die Säure nicht ab, sondern verbirgt sie nur, und betrügt

trügt hierdurch den Geschmack, welches in dem einzigen Falle angehet, da man den Wein trinken muß, und doch wegen seiner Säure ihn nicht wohl hinunter schlucken kann.

IV. Capitel.

Wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften ausländischer Weine beybringen könne.

Man nennt diß sonst fälschlich die Verwandlung der Weine. Ich habe davon überhaupt schon im IIten Cap. des Isten Theils meine Meynung vorgetragen. Darzu giebt es folgende Wege:

I. Man kann es mit dem Moste vornehmen, wie Ludolph schon gezeigt hat.

1) Burgunder Wein macht man, wenn man rothen Most und rothen Wein durch Frost concentrirt, und 1 Theil des Mosts mit 3 Theilen des Weins vermischt, gähren, und bis 2 Jahre alt werden läßt. Hat man keinen rothen Most und Wein, so concentrire man weissen Most und Wein durch Frost, vermi-

sche

sche sie in obiger Proportion, lasse sie mit einander gähren, thue im ersten Sommer etwa $\frac{1}{10}$ des Safts von ausgesteinten schwarzen Kirschen darzu, und lasse den Wein auch bis 2 Jahr alt werden.

2) Einen moussirenden Champagner Wein erhält man, wenn man einen Theil durch Frost concentrirten Mostes (s. Frost im IIten Theil) mit 3 Theilen eines durch Frost concentrirten Weins vermischt, so bald er im Fasse sich abgehellt, ihn auf Bouteillen zieht, und etwa 4 Monate aufbehält. (s. II. Th. Bouteillen).

3) Italiänische Weine bekommt man, wenn man 3 Theile zusammen gefrornen Mostes mit 1 Theil durch Frost concentrirten Weins gähren, und im Fasse sich aufhellen läßt.

4) Rheinwein erhält man, wenn man junge Weine nur einmal zusammen frieren läßt, hernach, so oft er sich abgehellt, abläßt, und 3 Jahr alt werden läßt. Ist der Wein sehr sauer, so thut man noch $\frac{1}{6}$ concentrirten Mostes darunter, welches ihn gut und bald trinkbar macht.

5) Spanische Weine sind ein gefangener abgehellter Most von sehr zeitigen Weintrauben. Man lasse also (s. II. Th. Abscheiden) die Trauben abwelken, presse daraus den Most bey sehr starker Kälte, lasse den Most zusammen frieren, und hernach im Fasse aufhellen.

6) Der Steinwein entsteht, wenn man 1 Theil gefrornen Mostes mit 2 Theil Wein, welcher zweymal muß zusammen gefroren seyn, vermischt, und 1 Jahr lang im Fasse liegen läßt.

7) Ungarischen Wein bekommt man, wenn man gefrornen Most, und gefrornen Wein, von jedem gleichviel vermischt, und 1 : 2 Jahr liegen läßt. Er wird recht stark, wenn man den mit gefrornem Moste zu vermischenden Wein zweymal hat gefrieren lassen.

II. Es läßt sich eben diß auch zuwege bringen, wenn man es mit Wein vornimmt, den man so, wie im vorigen Capitel nr. III. steht, zum zweytenmal hat gähren lassen. Z. E.

1) Alicante Wein, wenn man statt der Zibeben eben so viele kleine (Corinthische) Rosinen nimmt, und alles so anstellt, wie Cap. III. nr. III. gelehrt wird, um Canariensect zu machen.

2) Den Canariensect macht man, wie im vorigen Cap. gezeigt ist. Er hält sich aber längstens 2 Jahre.

3) *Frontignac* bekommt man, wenn man Italiänische Zibeben nimmt, alles macht, wie beym Muscatenwein, nur daß man das Säcklein nicht lange im Faß hängen läßt.

4) Einem Italiänischen Weine kommt der Wein gleich, der nach Cap. III, nr. 10) entsteht, wenn man Most zur Herbstzeit auf den Hefen des Gährungsfasses gähren läßt.

5) Muscaten Wein erhält man, wenn man den Zusatz (s. II. Theil Zusäze nr. VI.) von Holderblüthe und Scharlachkraut die lezteren 20 Täge der Gährung ins Faß hängt, und übrigens alles wie beym Canariensecte tractirt.

6) Tyroler Wein bekommt man, wenn man nur Zibeben nimmt, die Hälfte der Kernen

der=

derselben zerstoßt, ins Faß thut, und sonst alles nach Cap. III, nr. III. behandelt. Dieser Wein hält sich längstens 2 Jahr.

7) Ungarischen Weinen gleicht der Wein, der auf das, was nach der Gährung im Faß übrig blieb, das 2te mal ist gegossen worden. s. Cap. III, nr. III. 10.

Erster Anhang.

Wie man bessere Obstweine machen solle.

In den ökonom. Kalendern 1770 = 1775. ist alles hierzu dienliche umständlich enthalten, so daß ich deßwegen nicht weitläuftig seyn darf. Ich bemerke nur die wesentliche Puncte.

I. Man nehme spätes reifes Obst, und scheide von diesem das überflüßige Wässerige ab:

1) Indem man es entweder eine Zeitlang auf Hausen legt, bis es schwizet. Diesen Schweiß zu befördern, kann man die Hausen groß machen, sie den Tag über in der Sonne liegen lassen, und sobald die Sonne weicht,

mit Stroh und dergl. zudecken, bis den andern Tag die Sonne wieder scheinet, da man den Haufen aufdeckt. Das thut man einige Tage.

2) Man bringe das Obst auf einen lüftigen Boden, und lasse es da sein Wasser ausdünsten.

II. Man moste erst zur Zeit der Weinlese, ohne Wasser, wie gewöhnlich ist, darzu zu nehmen. Es wäre eine bessere Art, das Obst zu zerdrücken und zu mahlen, zu wünschen. Auch die gemeine Pressen sind nicht gut. Eine kleine Champagner Presse ist allen vorzuziehen. Uebrigens beobachte man so viel möglich, was im II. Th. beym Art. Herbsten vom Keltern stehet, und im I. Cap. des III. Th.

III. Man vermische den Most, indem er noch süß ist, mit süssem Traubenmoste, zu gleichen Theilen, oder auch nur etliche Imi des Weinmostes mit 1 Eimer (Würt.) Obstmost, und lasse sie mit einander unter sich gähren, wie den Weinmost. Man kann auch 1 : 2 jährigen Wein statt des Mosts von Trau-

ben nehmen. Man kann auch den Obstmost in 2 gleiche Theile theilen, und die eine Hälfte bis auf ihre Hälfte einkochen, und mit der uneingekochten Hälfte vermischen. Oder man giebt dem Obstmost vor der Gährung von den süssen Zusäzen, z. E. Zibeben, s. II. Th. Zusäze nr. IV.

Wenn man den Obstmost ins Faß thut, so gießt man ihn durch einen Korb oder Tuch ins Faß, daß die Häute oder Trester zurück bleiben. Ein Weinfaß, darinn guter Wein lag, und das viel Weinstein hat, auch ein Faß, worein Zwetschgen zum Brennen eines Branntenweins eingeschlagen waren, und das man wohl gesäubert, taugen wohl. Im übrigen behandle man in allem den Obstwein, wie den Wein in und nach der Gährung. Der Obstwein wird gemeiniglich mit Eyerklar und Milch geschönt. Ein Obstwein, da ein Wein und ein aus Fleinerapfel, worunter ein kleinerer Theil gute Birnen waren, gemachter Obstmost zu gleichen Theilen vermischt wird, und zusammen gähret, hellt sich in 7=8 Wochen. Most von Aepfeln solle mit Birnenmost ver-

mischt werden; man kann Aepfel und Birnen untereinander mahlen. Ein recht gemachter Obstwein ist ein gesunder Trank, und sehr gut, wenn man ihn 3 Jahre alt werden läßt.

IV. Das Concentriren des Obstmostes und Obstweines durch die Frost (s. II. Th. Frost) verbessert sie sehr.

V. Aus den Obsttrestern, wenn man sie wie Traubentrester in ein Faß einstampfet, und wohl verwahret, lässet sich ein guter Branntenwein brennen.

Zweyter Anhang.

Roziers bewährte Anweisung, wie man aus einem schlechten Moste einen starken Wein machen solle, der viel Branntenwein giebt.

I. Man gebe dem Moste die rechte Proportion des Süssen gegen das Wässerige, das ihn dünne und schlecht macht. Das beste Mittel ist, vor der Gährung reinen und nicht mit Mehl verfälschten Honig, auch Zuckersyrup,

oder

oder Zucker, nebst eingekochtem Most von dieser oder einer bessern Art, ihm beyzumischen. „Vom Honig nimmt man 8 Loth auf 1 Wür„tembergisches Imi Most; vom eingekochten „Moste nimmt man $\frac{1}{2}$ Würtembergische Maas „auf 1 Würtembergisches Imi. Auch Baum„öl unter einen gährenden Most gemischt, „macht den Wein geistiger. Man kann auch „den Most vor seiner Gährung durch die Frost „concentriren, und daher durch öfters Schwe„feln bis zur Winterfrost vor dem Gähren „verwahren.

II. Die Gährung selbst stelle man also an: 1) Man lasse ihn eine Zeitlang an den Trestern gähren, aber ohne Verfliegen der Dünste, und rühre ihn öfters um (s. II. Th. Farbe und Herbsten). 2) Man lasse recht viel Most mit einander in einem grosen Gefässe gähren. 3) Dem Verfliegen der Dünste beuge man, so viel möglich, die ganze Gährung hindurch vor. Bildet sich in einem nicht ganz vollen Fasse oben auf dem gährenden Moste eine Haut und dergl. so erhalte man sie unzerrissen. 4) Man mache, daß der Most sogleich schnell und

auf einmal recht stark gährt. Der Ort, wo er gährt, seye warm; man mische ihm siedenden Most oder Wein (s. II. Th. Einmischen) bey; man thue als ein Ferment Weinhefen in den Most, die an der Luft vorher ausgetrocknet noch gute Dienste leistet. Die Wärme kann, um eine solche Gährung zu erregen, 15 : 18 Reaumurische Grade haben. Die Gährung selbst vermehrt sie im Moste auf 25 Grade. Will sie darüber steigen; so muß man sie mässigen, kalte Luft in den Ort, worinn der Most gährt, einlassen, oder einen kalten noch nicht gährenden Most, oder kalten Wein ins Faß giessen.

III. Wenn die starke Gährung vorbey ist, so unterdrückt man die Erneurung derselben, schließt das Spundloch genau zu, hält das Faß immer ganz voll, und läßt den Wein lange nicht, wenigstens im ersten Winter nicht ab, damit er aus der Hefen noch Geist an sich zieht. Ein kühler, tiefer Keller ist sehr dienlich, worinn der Wein die Abwechslungen der Wärme, Kälte, und die Winde in der Luft, überhaupt das, was die merkliche Gährung

rung wieder erneuren kann, nicht oder nicht merklich spührt. Er verliert viel Geist, wenn er sauer, zähe und schwer wird, oder umstehen will. Diß muß man also sorgfältig verhüten. 1) Löset er seinen abgesetzten Weinstein wieder auf, und verschluckt Luft, (s. II. Th. Krankheiten) so will er sauer werden. Man lasse ihn sogleich ab, halte das Faß, worein man ihn bringt, ganz voll, schliesse das Spundloch genau; bringe den Wein in einen tiefen Keller, und halte diesen immer so kalt als möglich. Einige thun auch Corallen, oder saubere pulverisirte Eyerschalen, oder gesiebte Aschen wider das Sauerwerden in den Wein. Ist der Wein schon dem Geschmacke nach sauer; so mache man Eßig daraus. Man bringt ihn in einen ziemlich warmen Ort, und rühre ihn, daß die Hefen mit ihm vermischt wird. Durch das Spundloch werfe man 1 Pfund oder mehr zart pulverisirten Weinstein, und etwa 10 Stücke von den Früchten des gemeinen Gerberbaums (Rhus folio vlmi s. sumach) ins Faß. Ein Faß, worinn schon einmal Eßig gewesen, und die Eßighefen oder Mutter noch

 ist,

ist, ist sehr gut darzu. Weingeist, und gröb- lich zerstosene Gewürze, im Anfang der Eßig- gährung beygemischt, machen den Eßig stark und scharf. Diese Zusäze sind besonders bey sehr schwachen Weinen nöthig, um guten Eßig zu erlangen. 2) Hört der Wein auf, seinen Weinstein abzusezen; fängt er an in seiner Far- be blässer zu werden, und sie zu verlieren: so ist er im Begriff zähe zu werden. Diß wird verhindert, wenn man den Most nach nr. II. schnell und stark auf einmal gähren läßt. Den zähe werden wollenden Weinen hilft man, wenn man sie aufs neue merklich gähren läßt, ihm mehr Wärme giebt, z. E. heissen Sand ins Faß schüt- tet, Fermente z. E. gute Hefen, beymischt, das Faß rollt, und in einen wärmern Ort legt, wenn man kann. Ist es Herbst, so läßt man 1 Theil dieses Weins mit 3 oder mehrern Thei- len Mosts gähren, und sezt die nr. I. bestimm- te Portion Honig oder Zucker zu. Diß lez- tere ist auch für die Weine gut, welche sauer werden, oder umstehen wollen. Endlich kann man auch, ohne weiteres, die zähe werden wol- lende Weine eilends brennen. 3) Verliert der

Wein-

Wein seine Luft, und stößt sie aus (s. II. Th. Krankheiten), wird er trüb, und will sich nicht mehr aufhellen; so fängt er an sich zu werfen, und kann umstehen. So bald man das merkt, so unterdrücke man schnell die erneuerte Gährung. Man brenne dem Wein von Zeit zu Zeit, und so oft auf mit Schwefel, als sich oben im Fasse der Schwefelrauch verliert. Man lasse den Wein nicht oft ab, verführe ihn nicht, halte das Faß immer sorgfältig voll, und verhüte alle Erschütterungen, und Wärme. „Einige thun Alaun in solche Weine, und „zwar 2 : 4 Loth auf 1 Würtembergisches Imi. „Diß Mittel ist zuverläßig; aber der Gesund„heit schädlich. Der Alaun verstopft den Leib, die Gedärme, besonders die kleinste Gefässe, verursacht Erbrechen, Herzweh, und ist eine Quelle der Wassersucht. Daher mische man ihn ja nie unter einen Wein, den Menschen trinken; und ich weiß auch nicht, ob es ganz sicher ist, ihn unter die Weine zu mischen, die man nur zu Branntenwein brennet. (Man sehe I. Th. vom Weingeist aus Weinen, die mit Silberglätte verfälscht worden.)

IV. Den März und April hält man für die beste Zeit, aus einem also behandelten, und im Herbste vorher gemachten Wein viel Weingeist zu brennen.

V. Auf diese Weise bekommt man einen starken Wein, der beym Brennen viel Branntenwein giebt; aber man opfert die Annehmlichkeit und andere gute Eigenschaften des Weins dabey auf. Wo in Frankreich schlechte Weine wachsen, die keinen Abgang finden; wo die Lage des Orts oder der allzugrose Ueberfluß die völlige Consumtion und Verschluß verhindert, behandelt man die Weine also, brennt daraus Branntenwein, und treibt mit diesem einen einträglichen Handel in die Seestädte u. s. w. Verdienen nicht manche deutsche schlechte, und also auch von den Würtembergischen die Pfullinger, Mezinger und dergl. Weine, eben diese Behandlung, daß, wenn man sie nicht brennen will, man sie doch für den gemeinen, für den hart arbeitenden Mann selbiger Gegenden, wo sie wachsen, zu einem starken, kräftigen Getränke macht, welches diese Art Leute mehr liebt, als das angenehme?

Sollte

Sollte man nicht, wenn man aus Obst Branntenwein brennt, diesen Weg einschlagen? Die Mühe und Kosten würden durch den mehrern und bessern Branntenwein reichlich ersetzt, besonders, wenn man an Weinorten, den Hesenwein und Hesen, den verdorbenen Wein darzu mischte. Sollte man nicht einen, von dem Weineßig nicht zu unterscheidenden Eßig, alsdann auf die nr. III. stehende Art daraus machen, wo das Holz zum Brennen besonders rar ist? Man nehme 1 Theil Weineßig, und mische den Obstmost nach und nach darein, so wird man augenscheinlich hievon überzeugt werden. In beeden Fällen kann man, wie gewöhnlich zum Einschlagen aufs Brennen, das Obst mahlen, wie gewöhnlich, etwas Wasser, vornehmlich Regen- oder Schneewasser, darzu giessen, Trübwein und Hefen beymischen, und es übrigens nach nr. I-IV. behandeln. Der Saft der Zwetschgen ist süß und dick, syrupartig. Für diese will ich die Gährungsart beyfügen, welche Rozier für die süsse Weine anpreißt, die wegen ihrer dicken Consistenz nicht recht gähren, und daher beym Brennen nicht

viel Weingeist geben. Er sagt, man solle diesen Most in eine grose Bütte oder Faß thun, die in einem ziemlich warmen Ort stehe, ihn mit etwas Wasser verdünnen, von Zeit zu Zeit während der Gährung unvergohrnen Most von eben der Art, oder Wässerigen, auch Wein darein giessen, Traubenbeere oder andere leichte Körper öfters darein mischen, die Haut und Rinde, die sich oben ansetzt, oft zerreissen, den Most oft rühren, das Faß rollen, während der Gährung das Spundloch nicht zumachen, und wenn die starke Gährung vorbey, ihn verschliessen, und erst spät, erst gegen den Frühling brennen. Der Fall von solchem Weinmost kommt in Deutschland nicht vor. Man mahle die Zwetschgen, giesse Wasser, und Trübwein und Hefen daran, und lasse sie in der Bütte oder Faß aufnehmen und also gähren, doch beuge man dem Verfliegen der Dünste mehr vor.

Register.

Abblatten des Weinstocks. Seite 58.

Abdampfen des Mostes 85.

Abgiessen 66.

Abklären, Aufhellen der Weine s. Schönen.

Ablassen, wie es geschehe 54. wann 65. f. vorher soll man einbrennen 85. der weissen Weine 94. öfteres 129. 171. 177. 217. 227. dadurch wird die grobe Hefen abgesondert 131. der geschönten Weine 170.

Abscheiden 46. 57. f. f. 175. was es in sich begreifft 47. der Zweck 48. des Wassers 57. vor dem Lesen 57. vor dem Keltern 59. nach denselben 64. des fetten ölichten 65. der erdigten Theile 66. das wässerige vom Obst 241.

Abstehender Wein wie zu retten 158. seine Zeichen 159. s. Umstehen.

Aetherisches luftiges Wesen ein Zusatz 189.

Alaun ist schädlich 149.

Alicante Wein machen 240.

Alte durch den Weingeruch gestärkt 23.

Anheften 209.

Arbeiten beym Wein 53. f. f. im Weinberg 204. f. beym Boden 204. mit den Stöcken 207.

Aufbrausen des Mostes, woher 120. zu mäßigen 120

Aufbrennen beym Ablassen 54. was dadurch verhindert wird 69. des Traubenmostes 83.

Auf-

Auffangen der Dämpfe 67. f. f.
Auffüllen der Weine 67.
Auflösen des zähen Schleims 171.
Aufsatz aufs Spundloch 67.
Ausbund eines Weins 60.
Ausdünstung der Weine 5. 70. 180. macht ihn milder 16. wodurch sie verhindert wird 70. des Obsts 242.
Ausleeren der Fässer 102.
Ausrinnen der Fässer 103.
Auspressen des Safts 140 f. f. soll hurtig geschehen 143. f.

Bauart der Stöcke 204.
Baumöl macht den Wein geistiger 245.
Beere der Trauben, wie sie zu lesen 139. getrocknete ein Zusatz 191 f.
Berauschung des Weins 10.
Berg ist die beste Lage 201.
Betrug bey der Weinverbesserung 52. s. Schmiererey.
Beziehen 210.
Binden 209. der Fässer 100.
Blätter s. Abblatten.
Blasbalg zum Umrühren 92.
Blasse Weine 95. was zu thun, wenn sie dunkel oder schwarz werden 151.
Bleyglätte ist eine Weinverfälschung 27.
Bleykugel ist ein Gift im Wein 90.

Bleymittel, Zusäze davon sind sehr schädlich 29. 50. wie sie entdeckt werden 31. was sie zu Boden schlägt 35. Anstrich damit, wie er entdeckt wird 35.

Blitz im Keller 149.

Blühen, das frühe zu befördern 207. 211.

Boden zum Weinstock 201. wie zu bearbeiten 204. schwere wie zu düngen 207.

Bodensatz im Wein 21.

Bögen zu machen 208.

Bouteillen 76. f. f. wie sie zu füllen 76. wie ihr Zerspringen verhütet wird 77. wie sie zu verkütten 77. wie sie im Keller zu verwahren 77. f. besondre Grube darzu 78.

Branntenwein in den Wein gemischt, wie er zu entdekken 26. der von verfälschten Weinen hält noch das Gift 33. 36. verhindert eine gewaltsame Gährung 193. aus Obsttrestern 244. 251. viel Branntenwein machen 244. f.

Brod essen vor dem Weinversuchen 20.

Brühwasser 104. 135.

Bütten eine besondere Art 141. sie in Fässer zu verwandlen 142. Most soll nicht lange darinn stehen 143. 214. 224.

Burgunder Wein machen 237.

Canariensect, ihm gleichet der eingefrorne Wein 112. ihm ähnlichen Wein zu machen 234. 240.

Capitalist 221.

Champagne, Clima 218. wie sie lesen 211.

Champagner Spunten 71. 74. 119. 217. 229. Kastenpresse 144. 242.

Champagner Wein, Gährung 161. moussiret 25. seine Tugenden finden 25. wie er gemacht wird 173. 238. aus Wein 179.

Concentriren s. Frost, den Most 112. den Obstmost 248.

Concentrirter Wein, seine Vorzüge 111. f. ist ein wahres Gewürz für andre Weine 112. ein Ferment 117. ein Zusatz 193.

Consistenz des Weins 9.

Dauben der Fässer 99. ihre Köpfe faulen leicht 100. f.

Dauer des Weins, was ihr schadet 49.

Dauerhafter Wein 13. 112. s. Lagerhaft.

Druckwein 215. 225.

Düngen 205. f. wann und wie 207. welches sehr nützlich 207.

Dünste des Weins ableiten s. Halesische Röhre. edle 149. schädliche faule oder alkalische 149. saure Dünste 149. im Keller 148. f.

Durchdringend ist ein guter Wein 11.

Durchseihen 66.

Durchsichtigkeit des Weins 21.

Eichen zu Fässern 99.

Einathmung des Weins 5. 180.

Einbrennen der Fässer 78. seine Absicht 78. f. Roziers Maschine dazu 81. wann es unterlassen wird 228.

Eingiessen 68 f.

Einkellern 145.

Einkochen des Mosts 85. f.

Einmischen in den Wein 87. f. verschiedne Arten der einzumischenden Dinge 88. f. 196. wie es geschehe und womit 90, 129.

Einreden, Einwendungen, sind nicht zu achten 221.

Einschlag s. Einbrennen. geistige 83. f. 197. 233. verbessern den Wein 227.

Erdigte Theile des Mostes 66.

Eßig durch die unmerkliche schwache Gährung 5. aus gefrornem Wein 111. wird der Most in einem Fasse, darinn Eßig war 118. wie aus saurem Wein zu machen 247. 251.

Fälgen 204.

Fäule s. Trauben.

Farbe des Weins 7. 21. 93. f. f. weisse 93. s. rothe.

Faß, einbrennen beym Ablassen 55. beym Gähren 74. soll nicht anlauffen 70. immer voll seyn 70. 130. 217.

Fässer, grose sind besser 70. wie sie liegen sollen 70. 100. was für Holz dazu gehöre 72. 99. sind zu verpichen oder mit Oel anzustreichen 72. 100. wie sie auszuschwenken 72. welche die Ausdünstung mäßigen 73. welche beym unter sich gähren die sichersten 74. wie die Gefahr des Zerspringens zu vermeiden 75. 98. ein neues zu präpariren 102. in eine Haut einzunähen 129. Fässer runde oder ovale 99. wie sie zu binden 100. sind rein und trocken zu erhalten 100. 180. von allen Arten der Gröse 101. zu sortiren 101 schon gebrauchte sind zu visitiren 103. was zu beobachten, ehe man Wein hinein thut 104. wozu verdorbene zu gebrauchen 105. in ihnen steckt oft ein Ferment 118. zum Verführen der Weine 179. welche zur Weinverbesserung besonders taugen 228. wohin diese zu legen 228. zum Obstmost 243.

Fermente 115. f. gute 116. 190. die besten für den Weinmost 117. stecken oft in den Fässern selbst 118. widrige 118.

Fette des Mostes 65.

Feuer des Weins 10.

Feuren der Fässer 92. der Weine 108. Absicht dabey 108. wie es geschiehet 108.

Flüchtigkeit des Weins 11.

Frobenii spiritus æth. 196.

Frontignac zu machen 240.

Frost 109. f. f. im Kleinen 109. im Grosen 110.

Frühlingsfröste, wodurch sie abgewendet werden 207. 210. f.

Gährung des Mostes 113. f. f. 217. 242. wie sie befördert wird 3. 86. 230. f. wann die erste merkliche vorbey 4. 122. dabey geschiehet eine doppelte Vereinigung 4. unmerkliche 4. 123. wann sie sich erneuret und verstärkt 5. wann eine langsame nöthig 49. was die Natur dadurch vornimmt 51. was sie hindert 64. 132. wie man sie zuwege bringt 67. dabey soll man das Faß auffüllen 68. wie zu machen, daß die Weine unter sich gähren 74. 108. 161. wie sie zu mäßigen 78. 102. 154. 232. was sie beym Einmischen thut 92. des rothen Weins 96. wann sie vollendet ist 96. f. 176. 233. was sie eigentlich ist 115, welche von selbst 113. f. wie sie erregt wird 115. die erregte recht einzurichten 119. ihre Dauer 122. 232. die gemeine 124. 132. wie sie erneuret wird 125. 150. 227. wann die unmerkliche 126. wie die Gährung des Mostes verhindert wird 127. soll erst nach dem Keltern anfangen 144. 224. wird langsamer durch Weingeist 196. dazu erforderliche Wärme 228.

Gährungsfässer 101.

Gährungsmittel s. Fermente.

Gefährt vom Boden 160.

Gefangene Weine 93. dabey ist das Spannen der Fässer nöthig 107. wie sie zu machen 128. f. sind ein Zusatz 193.

Gefeuerte Weine 108.

Gefrieren des Weins 159.

Geistige Einschläge 83. f. 197. 227. 234. Zusäze 190.

Geistigkeit des Weins 10. soll nicht verfliegen 54. 191. 225. wie sie erhalten wird 78. 195. und ersezet 177.

Geringe Weine verbessern 235. 250.

Geruch des Weins 7. durch ihn untersuchet man den Wein 22. wie ein guter dem Fasse beyzubringen 104. durch Zusäze 199.

Geschirr, Herbst- und Kelter- ist sehr rein zu halten 135.

Geschmack des Weins 8. 12. was ihn verderbt 152. grunselichter 23. schimmlichter 154. wird verändert durch Jahreszeit und Witterung 16. verschiedener aus einerley Faß 16. dadurch untersuchet man den Wein 22.

Geschwefelter Wein, wie zu entdecken 27.

Gesicht untersucht die Güte des Weins 21.

Gesunder Wein 14.

Gift im Wein 28. 90.

Gläser beym Versuchen des Weins 17. 21.

Governo 192.

Graben, Grüblein zum Dung 205.

Grube im Keller für die Bouteillen 78.

Gülle künstliche 206.

Güte eines Weins untersuchen 15. 21. f. welches der gewisseste Weg 42. aus geringen hervor zu bringen 156. 250. der Trauben 200. zu befördern 208. Einfluß der Witterung 211.

Gummi arabisches 163. 168. f.

Hacken 204.

Häutlein bey der Gährung 121. kahnichtes 157.

Hahns Beschreibung 40.

Halesische Röhre, wo zu gebrauchen 71. 74. 119. 153. 217.

Hausenblasen zum Einmischen 91. zum Schönen 163. 233.

Heber Roziers 55.

Hefen 4. bey verfälschten Weinen 36. davon reiniget das Ablassen 56. Weinhefen ein Ferment 117. 245. wo viele abgesetzt werde 121. wie die grobe abgesondert wird 131. und die subtile 131. wann sie des Weins Mutter 132. wie sie zu benutzen 132. f. Weinstein und Waidasche daraus zu machen 134. ist eine Pest der Weine 179. auf gute ziehet man Wein und Most 197.

Hefengeschmack widrigen zu benehmen 133.

Helle werden des Weins 168.

Herbsten 134. f. f. wie man sich darzu vorbereiten soll 134. f.

Herbstgeseze 219. Befreyungen davon 220.

Holz der Stöcke 208. zu Fässern s. Faß und Eichen.

Holzgeschmack des Weins 145.

Honig ein Zusatz 194.

Jahreszeit fühlt der Wein 16.

Italienische Weine machen 238. 240.

Junker D. 75. 195.

Kämme sind von den Trauben zu sondern 139.

Käufer der Weine worauf sie zu sehen 42. s. auch Nachrichten. Sollen zur Weinverbesserung helfen 222. sollen den Most vor der Weinlese bestellen 224.

Kahn s. Kohn.

Kalk, wann er in den Wein gemischt 26. unter die Trauben 61. als ein Dung. 207.

Keller 146. f. f. dienet zum Wein versuchen 16. darinn soll man nichts verschütten 69. Grube darinn für die Bouteillen 78. wie er beschaffen seyn soll 146. soll reinlich gehalten werden 147. 180. guter Rauch darinn 149. kühler, tiefer 246.

Keltern, Fehler dabey 63. wie dabey zu verfahren 143. soll man unverzüglich 214.

Kelter zu rüsten 135.

Kette eiserne zum Einmischen und Schönen 90. zum Spannen der Fässer 107. zum Umrühren 154.

Kohn 68. was ihn verhindert 69. 79. 84. 158.

Kohnigte Weine verbessern 235.

Krankheiten der Weine 149. f. f. woher 150. wie ihnen vorzubeugen 150.

Kütt zu Bouteillen 77. zur Grube im Keller 78.

Kufe s. Bütten.

Kunst muß der Natur nachahmen 51.

Lage des Weinbergs 201.

Lagerhafter Wein 13. wie er entstehet 160.

Leichtigkeit des Weins 11.

Lesen 211. wann es nicht geschehen soll 61. 212. welche Trauben nicht zusammen zu lesen 63. 211. 213. die rechte Zeit 136. 212. und Weise 137. f. was für Leute dabey zu wählen 139. f. in Spanien 140. in Frankreich 176. Champagne 211. bey uns 211.

Liquor vini probatorius 32. Behutsamkeit dabey 34.

Lügen 52.

Luft eine Pest der Weine 179. der Weinberge 201. im Wein 249.

Luftlöcher 146.

Luftwechsel im Keller 148.

Marcasit auf den Schwefelschnitten ist schädlich 31.

Mauchharts D. Meister-Schöne 163. 227.

Mauern im Keller wie zu betünchen 147.

Milch schadet dem Wein 49.

Mist ist nicht gut zu den Kellern 147.

Most, was er in sich hält 3. seine Gährung 3. 217. 225. wie seine Güte zu untersuchen 40. wie er aufgebrennt wird 83. wie sein Toben gestillet wird 83. wie er einzukochen 86. einzumischen 87. 91. f. Most ein Ferment 117. mittelmäsig guter gähret von selbst 113. f. aufbrausender zu mäsigen 120. welcher viel Hefen absezet 121. der sortirten Trauben wird vereiniget 138. soll nicht lang in der Bütte stehen 143. 224. welcher den besten Wein giebt 144. wie er einzukellern 145. ver-

haltener guter 193. und eingekochter ein guter Zusatz 194. einen guten Most aus Trauben zu machen 211. f. f. was ihn verderbt 214. aus einem guten einen guten Wein zu machen 215. f. aus dem gewöhnlichen einen bessern Wein 223.

Moussiren, was es anzeige 25.

Muscatellergeschmack 199.

Muscatellerruthen 210.

Muscatennuß zum Einbrennen 85.

Muscatenwein zu machen 240.

Nachrichten, wie man sie vom Wein einziehen soll 36. f. f.

Nase beym Weinversuchen 22.

Neckerweine werden nach Batavia verführet 178.

Niederschlag s. Schönen.

Obst 241. f. mosten 242.

Obstmost, was seine bessere Gährung befördert 133.

Obstwein, wodurch er entdeckt wird 24. wie durch die Weinwage 40. verbessert nicht allezeit 50. bessern zu machen 241. f. f. ins Faß thun 243. schönen 243. concentriren 243.

Oelfarbe bey Fässern 100.

Oeligte des Mostes 65.

Perlein des Weins 11. 22. dabey kann man sich betrügen 17.

Pfählen 209.

Pflanzen der Stöcke 207.

Pfropf, an ihn soll der Wein beständig hinlangen 72. wie er beschaffen seyn soll 76.

Pfropfen auf Weinstöcke 204.

Presse, Kastenpresse der Champagner 144. allerley soll man haben 214.

Pulver beym Schönen 165.

Raife, eiserne und hölzerne 100. wenn Hauptraife springen, was zu thun 107.

Raspeln der Trauben 213.

Rauch guter im Keller 149.

Recenter Wein 8.

Regen, nach ihm solle man nicht gleich lesen 212.

Reichsgeseze verbieten die Weinverfälschung 28.

Reinigkeit des Weins 9. wie man sie entdeckt 19. s. Unsauberkeit. der Stöcke 210. im Lesen 213. in der Kelter 214.

Reuß D. Versuche 39. 195. f.

Rheinwein machen 238.

Röhren s. Halesische. noch eine andere 153.

Römer verpichten ihre Weingefässe 72. von ihnen haben wir den Weinbau 219.

Rollen der Fässer, wozu es dient 105. f. wie diese beschaffen seyn sollen 106. wie es geschehen soll 106.

Rosinen ein Zusatz 197.

Rothe Weine wie zu machen 95. was zu thun, wenn sie blaß werden 150. und sauer 153. f. wie zu schönen 169.

Roziers Heber 55. Maschine zum Ein- und Ausbrennen 81. Anweisung aus einem schlechten Most einen starken Wein zu machen 244.

Rührscheit 167.

Rührstecken zum Einmischen und Schönen 90.

Ruthen der Weinstöcke 58.

Saft ein Zusatz 197.

Saurer Wein, woran er zu erkennen und wie er zu tractiren 152. f. zu verbessern 235. 247.

Säure, wie sie abzuscheiden 62. vor der Gährung 191. woher sie in den Most kommt 63. weinartige befördert das Einmischen 88.

Säuren, Zusäze davon 198.

Säuseln rauschendes des Weins 11. 22.

Salzwasser 104. 135.

Schaal s. Schwach.

Schaum des Weins 12. Schaumen der Champagner 25.

Scheere, damit soll man die Trauben abschneiden 137.

Schielende Weine 95.

Schimmel der Fässer 103.

Schimmlichter Wein 154.

Schlauch, dadurch soll man ablassen 73. lederne bey den Alten zum Gähren 107.

Schmiererey 50 f. 236.

Schneiden des Weinstocks 57. 208.

Schnuppen hindert beym Weinversuchen 20.

Schönen 162. f. f. verbessern nicht allezeit 50. soll man vor dem Ablassen 56. vor dem Ziehen auf Bouteillen 76. womit es geschehe 90. 163. der weissen Weine 94. dadurch wird die subtile Hefen abgesondert 131. der neuen Weine 131. Nuzen 162. Mauchartische Schöne 163. warme 163. kalte 166. mit Gummi 168. f. eine andre künstliche 169. 233.

der Natur 170. der Alten 170. Witterung dabey 171. 4 Mittel 171. des Obstmostes 243.
Schwache Weine aufzurichten 133. s. Concentrirt wovon sie werden 157. wie ihnen vorzubeugen 157.
Schwarze Trauben sind zu pflanzen 202.
Schwefel, übermäsiger im Wein 27. wie er zu entdecken 27. zum Einbrennen 78. wie zu reinigen 172.
Schwefeldampf ist wohl zu bewahren 74.
Schwefeleinschlag 84.
Schwefelgeschmack des Weins 160.
Schwefelöl 198.
Schwefelschnitten, schädliche 31. gemeine 79. wie sie zu verbrennen 80. stillet das Toben des Mostes 83. beym Ausleeren der Fässer 102. f. wie sie zu machen 171. wie zu bestreuen 172.
Schwere gehörige des Weins 9. des zähe gewordenen 9. s. Zähe.
Secker, Fehler dabey 63.
Sect 86.
Seihen 66. 233. ein Mittel zum Schönen 171.
Silber entdeckt den überschwefelten Wein 27.
Silberglätte verfälscht den Wein 29. wie sie entdeckt wird 35.
Sinnenproben, durch sie untersucht man die Güte des Weins 15.
Spätlinge 210.
Spanische Weine machen 239.
Spannen der Fässer, warum 107. wie es geschiehet 107. bey den gefangenen Weinen 107.
Specereien zu Schwefelschnitten 172.
Spiritus æth. Frobenii 196.
Spriessen der Faßböden 107.
Spunt, wie er beym Ablassen zu öffnen 56. beym Auffüllen 68. soll das Faß wohl verschliessen 71. wie er zu legen 75. verschiedene Arten 174. s. auch Champagner.

Spuntloch, Aufsatz darauf 67.
Stärke des Weins 10. wie zu ersezen 177. durch Zusäze 194. zu machen 250.
Stange eiserne zum Umrühren 92.
Steinwein machen 239.
Stinkender Wein 151.
Streichen den Wein 53. 126.
Strohwein 59.
Subtil ist ein guter Wein 11.
Süsser und starker Wein wie zu erlangen 75. 194.
Süßigkeit, wann sie einen guten Wein vermuthen läßt 41. wie man sie dem Moste giebt 86.
Süßlichte verdächtige Weine zu probiren 31. 33.

Terpentingeist 197.
Trauben, welche wässeriger seyen, welche nicht 57. ihre nasse Fäule wird verhindert 58. ihre Zeitigung befördert 58. 208. f. f. läßt man abtrocknen 59. f. abbeeren und raspeln 63. sind zu sortiren 94. 138. 213. beym rothen Wein 95. f. wie man sie abschneiden soll 137. wann 137. sollen nicht auf einerley Zeit gelesen werden 137. 211. zu lagerhaften Weinen 160. f. gute zu ziehen 200. f. f. 202. deutsche haben viel, Wasser 212.
Traubenblüthe 199.
Traubenmühle 213.
Traubenstiele, verdrehet 59.
Trester, an ihnen soll der Wein nicht lange stehen 63. 141. 175. 224. des Obstes 244.
Treten, wie es geschehen soll 140. sollte gar unterlassen werden 144. 213.
Trichter, blecherner 174.
Trinkbarer Wein 12. 174. von Natur 175. Mittel dazu 175. schnell trinkbar 176. wie nach der Weingährung zu machen 176.
Trinkwein angenehmer 153.

Trockenbeerwein 59. 61.
Trübe Weine 150. hell zu machen 162.
Tuch im Keller 149.
Tyroler Wein zu machen 240.

Umrühren des Weins 92. Vorsicht dabey 93.
Umstehen der Weine 157. 249.
Ungarischen Wein machen 239. 241.
Unreines ist überall zu vermeiden 140. beym Geschirr 135. im Keller und Kelter 135. beym Lesen 139. Treten 140. Keltern 143. Einkellern 145.
Verbrechen 209.
Verfliegen der Dünste zu verhüten 120.
Verführen der Weine 178. welche 178. was dabey zu beobachten 178. 217. der Neckerweine 178.
Verhauen 209.
Verlechnen der Fässer 103.
Versuchen den Wein 15. f. f. wie dabey die Person beschaffen seyn müsse 18. was daran hindert 20.
Verwandlung der Weine 46. 237.
Vin en rage zu machen 82. 91.
Vitriol eine Weinverfälschung 28.
Vitriolgeist 230.
Vorlaß 143. 175. 215. soll nicht mit Druckwein vermischt werden 215.
Vorsprang 181.
Vortheile erlaubte 53. müssen die Kosten nicht übersteigen.

Wälzen der Fässer s. Rollen.
Wärme, im Anfange der Gährung 114. künstliche dabey 114. f.
Wäsen zum Düngen 206.
Waidasche eigentliche 183. aus Hefen 134. 183. daraus macht man Weinsteinsalz 184.
Wartung des Mosts und Weins im Keller 179.

Wa=

Waschen soll man das Herbst- und Kelter-Geschirr 135.
Wasser in den Trauben dünstet aus 57. vermindert sich durch kurzes Schneiden 58. durch allmähliches Abnehmen der Blätter 58. durch weitgesetzte Stöcke, Heften und Verbrechen 58. Verdrehen und Einschneiden der Stiele 58. f. durch Frost und rauhe Winde 59. durch Abtrocknen der Weinbeere 59. f. Treten im Trockenen 61. Kalk 61. meistens durch Einkochen, Einfrieren und Zusäze 62.
Wässerigtes vom Obste zu scheiden 241.
Wässerigter Most 41. welche Trauben ihn weniger haben 57. welche viel 212.
Wein, was er in sich hält 2. seine 10 Eigenschaften 6. f. f. wann er sich wirft, arbeitet 5. wann er schlimmer wird 5. welches die Hauptursachen seiner Veränderungen 6. ist in einerley Fasse verschieden 16. wie mehrere Weine zu vergleichen 20. künstlich gefärbte Weine zu entdecken 28. wie man von seiner Beschaffenheit Nachricht von andern einziehen solle 36. f. wodurch er matt und schwach wird 64. wie dieses zu verhüten 69. wie die neuen Weine zu schönen 131. seine Krankheiten s. Krankh. sein Futter, Nahrung 158. 192. seine Wartung 179. ist ein Zusatz 195. welche Kopfweh machen 197. wie guter zu ziehen 200. f. f. aus einem guten Most 215. f. f. aus dem gewöhnlichen Most einen bessern Wein zu machen 223. f. f. schon gemachten zu verbessern 226. f. f.
Weinberge neue, was dabey zu beobachten 139. was für eine Lage sie erfordern 201. wie sie anzulegen 202.
Weineßig, wozu 149. wie zu machen 251.
Weingeist 180. entdecken bey einem mit Bleymitteln verfälschten Wein 33. wie er einzumischen 88. f. 156. wird aus Hefen gebrannt 132. 181. aus dem Obst-

most 134. recht guten zu machen 181. f. als ein Zusatz 195. macht die Gährung langsamer 196. viel brennen 250.
Weinlese s. Lesen.
Weinöl 182.
Weinpressen sollten mehrere und grösere seyn 145.
Weinproben 15. f. f. s. Weinwage.
Weinstein 5. 183. wird oft mit Schaden ausgeklopft 72. aus 2mal concentrirtem Wein 111. ein Ferment 117. aus Hefen 134.
Weinsteincrystallen 187. 198.
Weinsteinöl 185. f. gut, mittelmäßig, schlechtes 186. ist nie rein 186.
Weinsteinpulver 188.
Weinsteinrahm 188. 198.
Weinsteinsalz 183. sehr scharf und reines 184. daraus macht man Weinsteinöl 185. f. 230.
Weinstöcke weit von einander 59. 208. welche Sorten abzuschaffen 62. was für einen Boden sie erfordern 201. ihre Sorten 202. zu pfropfen 204. sezen 204. Bauart 204. wie anzulegen 207. zu schneiden 208.
Weintinctur verbessert nicht allezeit 50. wie zu machen 188. Gebrauch davon 188. 236.
Weinverbesserung, Zweck 1. worinn sie bestehet 45. hat ihre Grade 45. Mittel und Wege 46. Hauptregeln 49. f. f. unschädliche 49. scheinbare 50. dauerhafte 50. natürliche 51. gründliche 51. vortheilhafte 52. besondre Aufgaben 200. solle von jedermann befördert werden 220.
Weinverfälschung 28. f. wird hart bestraft 29. üble Zufälle davon 29. f. das untrüglichste Mittel zur Entdeckung 32.
Weinwage 10. zeigt nicht richtig die Geistigkeit an 39.
Weisser oder weißlicht trüber Most verspricht keinen guten Wein 41. Weisse Weine 93.

Wer=

Werfen der Weine 127. 249.
Wetter s. Witterung.
Wiese abgezogene wie zu besäen 207.
Winde rauhe s. Wasser. gute für den Keller 146.
Wißmuth auf den Schwefelschnitten ist schädlich 31. 173. sein Zusatz im Wein wie er verrathen wird 35.
Witterung beym Versuchen des Weins 15. beym Ablassen 55. f. beym Lesen 61. 212. beym Schönen 171. beym Bauen 204. erneuret die unmerkliche Gährung 127. ist wohl zu beobachten 180. ihr Einfluß auf die Güte des Weins 211.
Zäher Wein ist schwer 9. 154. wie er sich erholet 73. 156.
Zähe werden wie zu verhüten 132. 155. 248. wovon es entstehet 154. f. f.
Zehren der Weine 5. 67. 69. wodurch es verhindert wird 70. 73. 148.
Zeitigung s. Trauben. des Holzes 209.
Zibeben, ein Ferment 117. ein Zusatz mit Zucker 192. 195. 197. 220.
Ziegenmilch im Wein, wie man sie entdeckt 27. f.
Zinnerne oder überzinnte Weingefässe sind schädlich 30.
Zucker ein Zusatz 194. 231.
Züge s. Ketten.
Zunge beym Weinversuchen 18. f. 22.
Zusäze 189. giftige im Wein 31. von eingekochtem Most 86. verschiedne Arten 87. f. f. 189. 197. man kann mehrere mit einander verbinden. 196. f. Zusäze von Säuren 198. geistige wie beyzubringen 227.
Zusezen ist ein Mittel der Weinverbesserung 47. was es ist 48. der Zweck 48.
Zwetschgen 251. f.

Druck-

Druckfehler.

Seite.	Zeile.	
6.	4.	Beunruhigung
65.	12.	statt ein, lies eine
83.	5.	hierauf
89.	18.	statt Fasse, lies Faß
	19.	statt Faß, lies Fasse
104.	15.	$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$
121.	2.	Verfliegen der
134.	20.	des Safts.
179.	ult.	wovon alle
206.	8.	statt 1776. lies 1772. S. 53.
207.	17.	statt Böden, lies Boden
209.	12.	der.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sprenger, Balthasar,

Ausführliche getreue und bewährte Anleitung zu einer gründlichen, unschä
dlichen, erlaubten, dauerhaften wie auch vortheilhaften und leichten
Verbesserung der Weine in Deutschland

Leipzig ; Frankfurt am Main 1775

Bamberg, Staatsbibliothek -- Oec.o.136#1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11756606-5
VD18 10534725